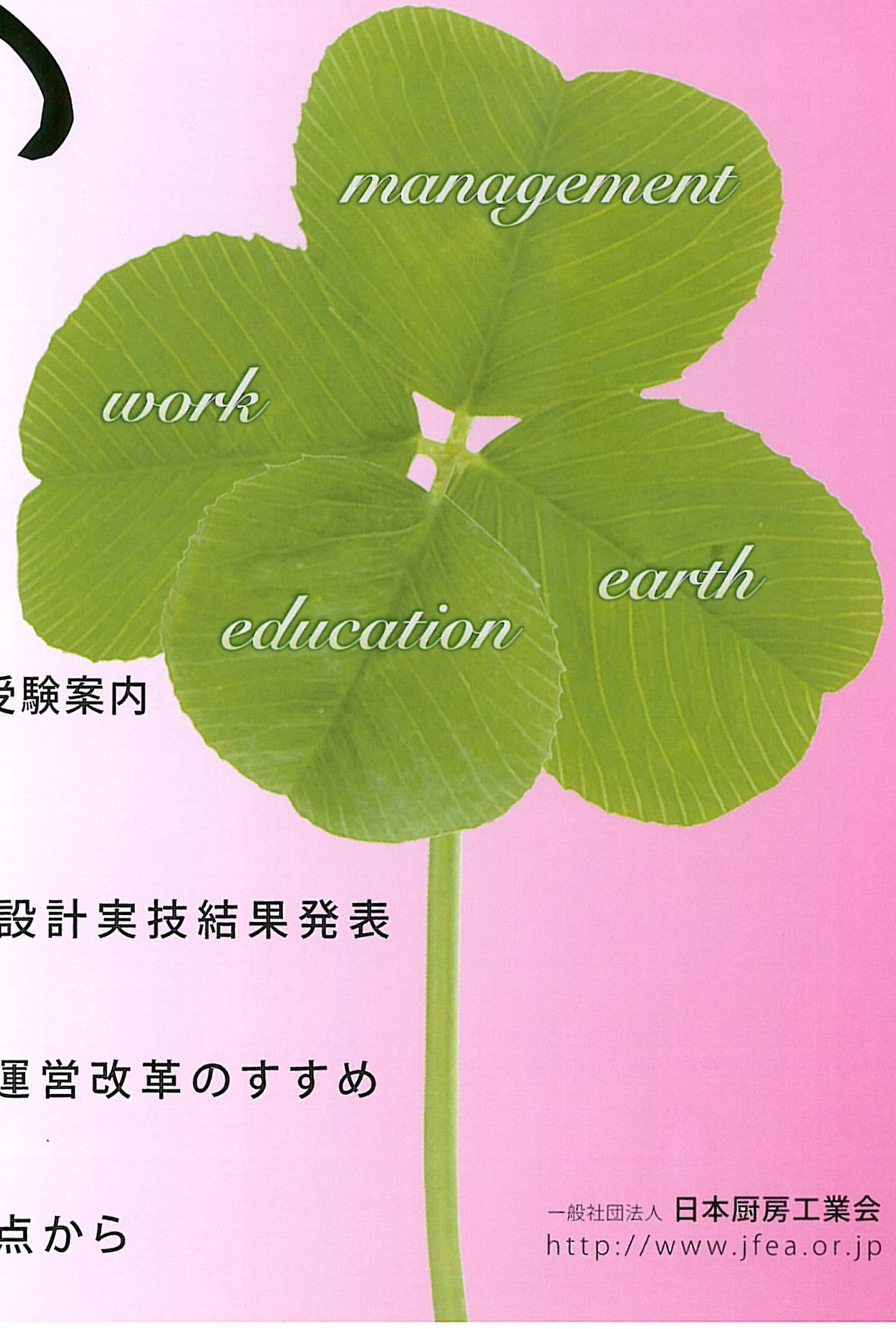
厨房

5
MAY
2012
No.515

第49巻 第5号NO・515
平成24年5月5日発行
（毎月1回5日発行）
ISSN 0387-642X

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。



平成24年度
厨房設備士資格認定試験受験案内

第32回
通信教育・スクーリング設計実技結果発表

新連載　厨房と飲食店運営改革のすすめ

新連載　日本の食の原点から

一般社団法人 日本厨房工業会
http://www.jfea.or.jp

この道ひと筋 40 年、蓄積した技術のすべてを結集！

世界に誇るアンダーカウンター洗浄機

世界初の外ばねドア

本機のドア開閉機構は従来のドアストッパーとはまったく異なる独創的なもので、ドア開放時の衝撃をばねとローラーで吸収するとともに、洗浄ドアの前面外側に装着することで万全の耐久性とメンテナンス性を持っています。

前面からのフルメンテナンス性を確立

アンダーカウンター機は両側面に他の厨房機器が隙間なく密着して設置されるこが多く、修理・点検時に機械を前方へ引き出すことは困難です。本機ではたとえ主ポンプの交換といえどもすべての修理・点検サービスを前面から可能としました。

35％の省エネ、スクエアスプレーすすぎ

50㎝の角形ラックの内側食器にのみ、すすぎ湯を4角のパターンでスプレーする4個のバルブのついた4本アームのスクエアスプレーすすぎ〈世界特許取得〉で実現した2.2ℓすすぎ方式（SD53形）を搭載。

ハイパワーダイレクトマウントポンプ搭載

洗浄槽内壁に一体化された角形ハウジングポンプは槽内部から掃除することもでき、吸込・吐出配管のない独創構造、ハイパワー1馬力ポンプとトリプルアームノズル（SD53形）とのコンビでバランスのとれた洗浄力を発揮します。〈特許出願中〉

洗浄室開口 **36** ㎝

SD 51形（100V） SD 53形（200V） 60㎝幅×60㎝奥行×85㎝全高

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

スープストックサーバー

18ℓ×3本のスープを湯煎保温、3個のどんぶりウォーマーつき本体内部に36ℓ 95℃の熱湯を貯え、ポンプアップで瞬時にスープ作り。

CST 63 形

卓上型冷凍麺解凍調理機

4リフト式／2リフト式

4食25秒

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート釦を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を受けて25秒(ラーメン・パスタ)、または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気上がりがなく電気代半減の自動給水式。

UM 241 形

全19機種の自動ゆで麺機発売中

ガス式／電気式／無沸騰噴流式／沸騰式／6テボ式／3テボ式右用／3テボ式左用／4テボ式／スパゲティ用／ラーメン用／うどん大かご式など試用テストを受付中

UM 721 G 形

UML 521 G 形

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社
www.n-sen.com
本社ショールームで試用テストをお引受けしております。お気軽にお申しつけください。

本社	東京都大田区鵜の木2-43-14	☎03(3750)4451
大阪支店	大阪市城東区永田4-2-7	☎06(6965)9600
名古屋営業所	名古屋市名東区猪高台1-1324	☎052(772)7255
仙台営業所	仙台市太白区泉崎1-19-1	☎022(243)4660
新潟営業所	新潟市東区牡丹山4-8-3	☎025(273)2331
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622

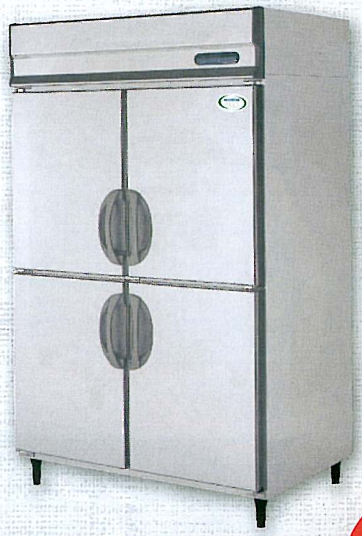
Fukushima フレッシュ・バリューをあなたとともに

新しい芽生えを。 60th Anniversary

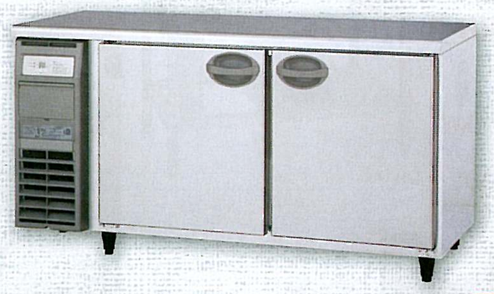
フクシマは進化し続ける省エネ機器をご提案致します。

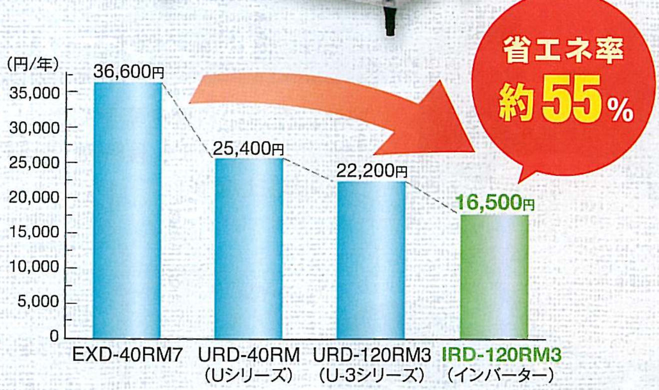
業務用冷凍冷蔵庫の省エネシリーズ

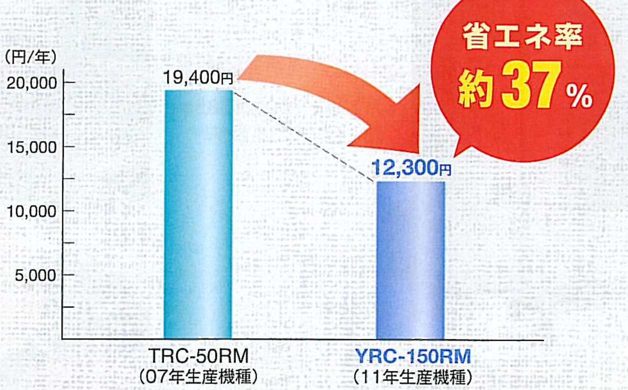
インバーター制御 タテ型IR-3シリーズ



フルモデルチェンジ ヨコ型Yシリーズ







汚れが付きにくいクリアコーティング加工を採用
扉は、汚れが付きにくく、拭き取り易いクリアコーティング加工をしています。

新構造のセンターフリータイプ
縦桟パッキンを袋形状に構造変更し、耐久性・省エネ性向上。

庫内ファンはDCファンモーターを採用(ヨコ型Yシリーズは凝縮器ファンもDCファンモーター)

扉スロート構造による省エネ性向上

引き出し式のフィルターで清掃簡単(ヨコ型Yシリーズ)

窓枠ヒーターの最適制御(ヨコ型Yシリーズ)

庫内灯は人感センサー付LED照明採用(ヨコ型Yシリーズ)

Fukushima 福島工業株式会社

本社 〒555-0012 大阪市西淀川区御幣島3-16-11
東京事業所 〒111-0052 東京都台東区柳橋2-17-4
名古屋事業所 〒453-0856 愛知県名古屋市中村区並木2-265
福岡事業所 〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

URL http://www.fukusima.co.jp

支店／札幌・東北(仙台)・関東(さいたま)・信越(新潟)・西関東(立川)・横浜・北陸(富山)・京都・神戸・岡山・広島・四国(高松)・西九州(長崎)・南九州(熊本)・沖縄
営業所／旭川・秋田・郡山・山形・盛岡・青森・高崎・宇都宮・千葉・水戸・長野・松本・甲府・小田原・相模原・静岡・沼津・浜松・岐阜・高山・三重・豊橋・金沢・福井・滋賀・姫路・北近畿・難波・北大阪・南大阪・奈良・和歌山・岡山工場・松江・鳥取・山口・福山・松山・高知・徳島・北九州・大分・佐世保・佐賀・宮崎・鹿児島・石垣
海外／香港・上海・韓国・シンガポール・台湾・北京

ISO 9001:2008 認証取得 岡山工場 滋賀工場
ISO 14001:2004 認証取得 本社・東京 名古屋・福岡 滋賀工場・岡山工場

■お問い合わせは 本社・営業企画部 TEL.06-6477-2031/FAX.06-6477-0025

電気 スチームコンベクションオーブン
(スチーマー+オーブン)

マニュアルを生かせば大量調理も楽にスムーズにくり返し一定した調理ができます。
※真空調理にも最適です。

卓上タイプ

SCOS-523RS-L
○680×650×620㎜
○3ϕ 200V 4.1kW

スタンドタイプ

SCOS-610RH-R
○1035×655×1395㎜
○3ϕ 200V 10.1kW
○架台付
※節電タイプSCOS-610RHC-Rもございます。

カートインタイプ

SCOS-2010RH-R
○1125×700×1885㎜
○3ϕ 200V 38.2kW

多彩な調理モード
①スチーマーモード ②自動加湿オーブンモード
③オーブンモード ④芯温調理モード

3つの自動機能
①庫内の自動冷却 ②庫内の自動洗浄
③100種類の登録ができる予約メニュー

真空包装機

最新の真空パック技術を用いて飛躍的な食品包装を実現。簡単な操作で能率のよい真空包装ができます。

卓上タイプ

JUMBO 42
○480×520×440㎜
○シール有効寸法:410㎜×1本
○100V 500/550W(50/60Hz)

フロアータイプ

MARLIN 52
○680×695×1025㎜
○シール有効寸法:510㎜×2本
○3ϕ 200V 3.1/3.5kW(50/60Hz)

ブラストチラー&フリーザー

加熱調理済の料理を素早く冷却し、食品内の細菌の繁殖を抑え、長時間、高品質のストックを可能にします。

カートインタイプ

NBC-1220RE
○1318×1050×1605㎜(本体)
○1065×566×1250㎜(室外ユニット)
○3ϕ 200V 5.0kW/6.0kW(50/60Hz)
※スチームコンベクションオーブン(カートインタイプ)SCOS-1220RH対応モデルです。他のカートインタイプに対応するモデルもございます。

NICHIWA®
ニチワ電機株式会社 URL http://www.nichiwadenki.co.jp/
ISO 9001 認証取得
ニチワの電気厨房機 SC SAFETY&CLEAN

本　社/〒669-1339 兵庫県三田市テクノーパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)
東京支店/〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-2691(代)
大阪支店/〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06)6838-5001(代)
名古屋支店/〒465-0054 愛知県名古屋市名東区高針台1-701 ☎(052)701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)
仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)

■テストキッチン&ショールーム完備 ■東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

NAKANISHI

地球にも美味しいごはんを食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育んできてくれた地球。
その地球に恩返しの気持ちを込め"人にも環境にもやさしい製品づくり"をナカニシは目指します。
製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。
「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」 これがわたしたちナカニシの願いです。

昇降消毒保管機 **ECW-42-e**

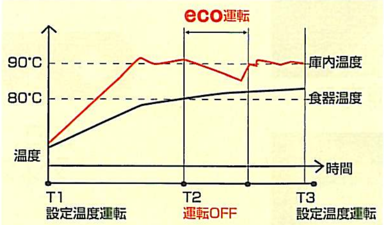
KCSK-2-e

メイクリーン
(包丁まな板消毒保管機)

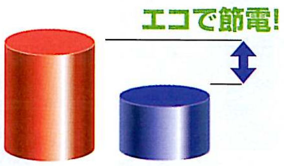
KCSK-5-e

新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル



エコで節電!



エコ運転とは

食器等への熱伝導をスピーディーにすることで、消毒機の加熱を一時的にストップさせても、消毒や乾燥効果が変わらず安全に運転を行なうことができ、加熱エネルギーを抑える機構です。

例えば・・

電気式で90℃90分運転の場合、実際に加熱する時間は70分となり、**1年間**で最大**1ヶ月分**もの電気代を削減することができます。
※消毒物や諸条件により設定時間や節約量が変動します。

Nakanishi
株式会社 中西製作所
■本社:大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015
■TEL:大代表(06)6791-1111 FAX:(06)6793-5151

ISO9001:2008 認証取得工場 [奈良工場] JAB CM014 JMA QMS JMAQA-613

奈良工場は品質マネジメントシステムISO9001:2008認証取得工場です。

中西製作所 検索 click click

SMARTwasher
YOKOGAWA

アンダーカウンタータイプ業務用食器洗浄機

SMART AU70

最高の洗浄力
使いやすさ
安心・安全・衛生を追求
コンパクトボディーの決定版

◆ 大きな開口

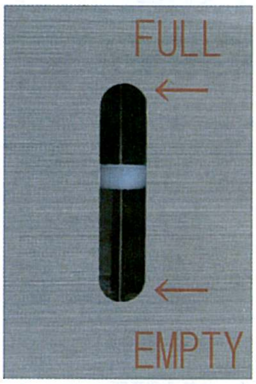
従来機開口寸法を大きく上回る、
扉開口寸法３６０mm。
今までのアンダーカウンタータイプでは、
洗えなかった大皿やトレー、
ちょっとした調理器具も洗えます。

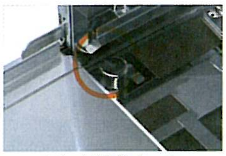
◆ 安全で使いやすく

洗浄時間切替と温度表示を標準装備。
洗浄湯温・すすぎ湯温をいつでも確認できます。
汚れに合わせて洗浄時間を選択できます。
短（40秒）、標準（75秒）、長（90秒）
※AC100V仕様にはすすぎ湯温度表示は付きません。

◆ 一目でわかる洗剤量

洗剤の残量表示機能を設けました。
洗剤は純正液体洗剤（スマートクリーンC100）。
専用ボトルで、補充も簡単にできます。




洗剤補充口

洗剤専用ボトル

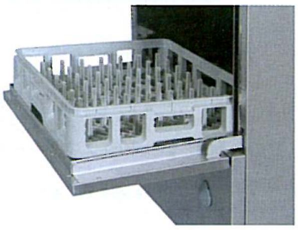
注意！洗剤を扱うときにはゴム手袋の着用を。
製品の取扱説明書をご確認いただき正しくお使いください。

◆ 抜群の洗浄力

当社ドアタイプ洗浄機の洗浄性能をそのまま継承。
コンパクトなボディながら最高の洗浄力を実現しました。

◆ 丈夫で長持ち

毎日、毎回扱う扉だから、スムーズで丈夫なものに。
ラックの出しすぎを抑え、水たれを解消しました。



横河電子機器株式会社

http://www.yokogawa.com/jp-ydk/kf/chubo/index.htm

お問い合わせ先
第4営業部　販売推進グループ　03-3225-5337

営業所
北海道・仙台・東京・神奈川・名古屋・大阪・福岡

全てにハイクオリティー
TACHIBANA

安全も万全

PS LPG
LPガス機器用

PS TG
都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

TSマークのガスコンロは、JIA認証を始めとする安全基準をクリアした高品質の業務用ガス機器です。またPS認定を受け、地球環境にもやさしく、機能性・安全性に優れた数々の製品をお届けしています。
これからも「技術のタチバナ」をご利用ください。

TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売
株式会社 タチバナ製作所
〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262
TEL(0594)74-5080㈹FAX(0594)74-5078

URL:http://www.e-tachibana.co.jp
E-mail:info@e-tachibana.co.jp

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

おかげさまで発売10周年！

納入実績※ No.1

sanwa
nouvelle cuisine

釜の側面や縁に触れても
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか
衛生的な快適厨房

写真はCSK-300

電気クッキングケトル　CSKシリーズ
CSK-50／80／100／150／200／300

煮物・炒め物・ボイル等マルチにこなす電気回転釜。
茹で麺・おひたしなど強力沸騰調理にも最適です。

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ

電気ブレイジングパン　BSK-12

電気万能煮炊き釜　USK-850

電気スープケトル　SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

本社工場　〒424-0037　静岡市清水区袖師町 737 番地
Phone：054-364-7178（代）　Facsimile：054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

※ステンレス製電気回転釜において（当社調べ）

厨房で、貴社をアピールしてみませんか。

月刊
（毎月 5 日発行）
A4 判平綴じ
定価 420 円（税込）

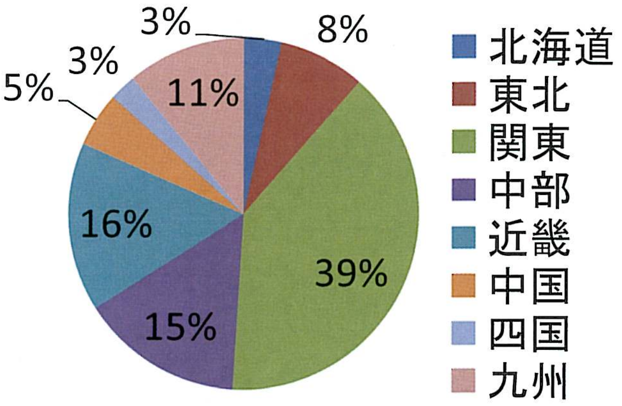
雑誌内容　1964 年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報と読み物などを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

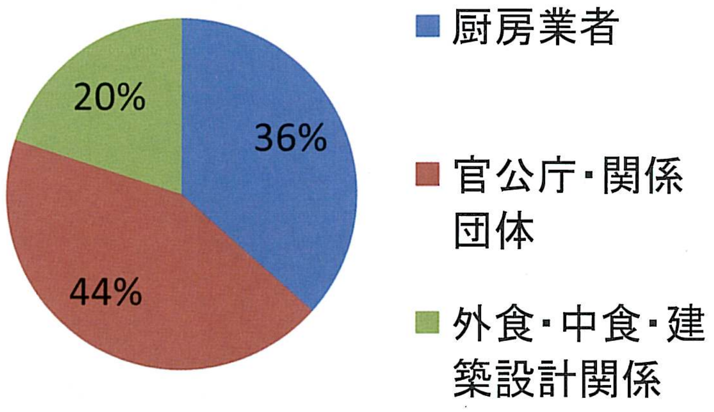
セールスポイント

- 業務用厨房機器関連企業の全国的団体である日本厨房工業会の最新情報
- 業務用厨房機器メーカー、厨房設備設計・施工業者など会員企業の情報
- 厨房設計のエキスパート・厨房設備士の情報
- 全国の会員企業、官公庁、外食・中食・給食業者など食産業関係者が読者

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金（会員企業・税込価格）				
	毎月	隔月・３カ月	単発	原稿サイズ
普通 1 頁（A4/4 色刷）	¥78,000	¥82,000	¥85,000	210×297mm
普通 1 頁（A4/1 色刷）	¥58,000	¥62,000	¥65,000	210×297mm
普通 1/2 頁（A4/4 色刷）	¥40,500	¥46,500	¥52,500	190×132mm
普通 1/2 頁（A4/1 色刷）	¥30,000	¥35,000	¥40,000	190×132mm

広告のお申込・お問い合わせは

一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布 1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251　FAX 03-3585-0170

HI-COOK is GOOD-1 Partner

HI-COOK

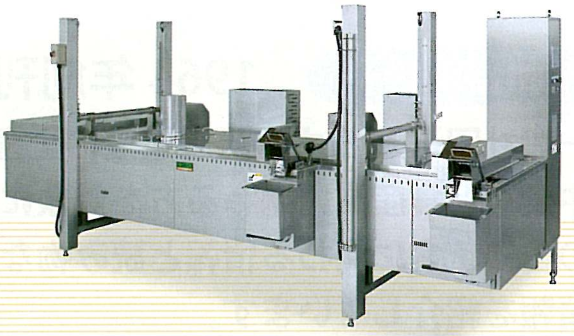
日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穏を。

優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー＆CO_2削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善

アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場 076-275-8159
東京営業所 03-3482-2245
大阪営業所 072-833-1178
福岡営業所 092-574-1802

HI-COOK is
GOOD-1 Partner
—美味しさ開発創造集団—

ozaki

昭和４年創業の伝統と新しい技術
ガス専門の業務用厨房機器メーカー

オザキガス厨房機器389機種●業務用

ガスレンジ
コンベクションスチームオーブン
コンベクションオーブン
炊飯レンジ
オーブン
グリル
ホットプレート
フライトップ
ヒートトップ
台付コンロ
低輻射型ガス台付コンロ
キャビネット付
ローレンジ
テーブルコンロ
中華レンジ
めんゆで機
そばかまど
ふりかご付めんゆで機
急速解凍めんあげ釜
排熱利用給湯システム
湯煎機
はがまレンジ
チャーブロイラー
ハースグリラー
豆腐フライヤー
フライヤー
コーヒーサイフォンテーブル
コーヒードリップテーブル
ハンバーガーレンジ
ピザオーブン
サラマンダー
ティルティングパン
ペキンダックブロイラー
災害対策用スーパーかまど
レジャー用スーパーかまど
特別ご注文品

ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

私たちはガスが好きだ

東京ガス株式会社指定
オザキ株式会社

業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 ー 各種製造販売　創業1929

本　　社 〒130−0025 東京都墨田区千歳1−3−7 ☎(03)3633−1291(代表) FAX(03)3632−1291
名古屋営業所 〒468−0011 名古屋市天白区平針2−804 ☎(052)802−8861(代表) FAX(052)802−8883
大　阪営業所 〒533−0013 大阪市東淀川区豊里4−15−9 ☎(06)6321−1205(代表) FAX(06)6321−0699
福　岡営業所 〒812−0014 福岡市博多区比恵町3−23（スタジオYビル） ☎(092)474−0801(代表) FAX(092)474−0805

業務用ガス厨房機器 約100機種を展示、
機器の点火・料理実演ができます。
ぜひ、本社ショールームをご活用下さい！

http://www.ozaki-gasrange.co.jp

今までこんな凄いのはなかった！ マイナス電位の威力！

交流電磁界マイナス電位による酸化油還元装置

OIL-Watcher オイル・ウォッチャー

PTC特許 申請中

食用油は加熱や空気（酸素）と水に触れることによって酸化（プラス帯電化）してしまいます。オイル・ウォッチャーは還元電位を変動電磁場発生ユニットから広域に発信し、マイナス電位を失った油にマイナス電位を与えることにより、油の酸化を抑制防止する還元装置です。

■ 油の酸化防止(酸化させない)効果

- 新油からスタートの場合、酸化防止効果によりAV価の上昇を1.0前後に維持します。
- 油の寿命が、標準・平均的で約**20日～30日間**持続します。

（当社測定）注）揚げ物・油等の種類により若干AV価が変わることがあります。

■ フライの油吸込みを抑制 / 炭化物等の付着抑制効果

- カラッと揚がる / 油切れが良い / 揚げムラがなくなる。
- 炭化物の付着を抑制し、色調変化を抑えます。

■ 油の温度を低く抑えられます。揚げ物の時間短縮

- 油温度を**約10℃**下げることが出来ます。（光熱費 /CO_2 削減）
- 衣の水分を油中に分散、蒸発させることにより、フライはベトベト感がなくなり、カリカリ感がして美味しくなります。

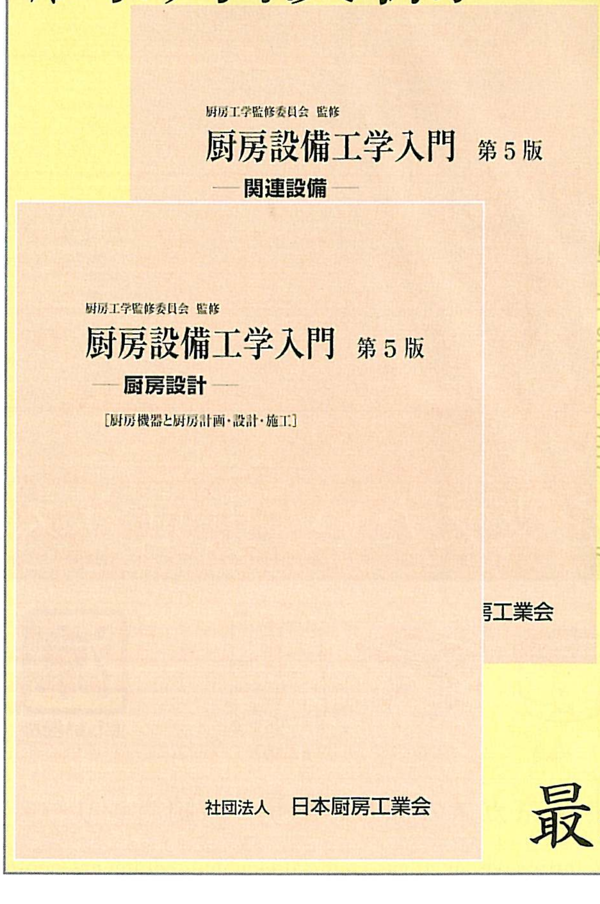
■ 汚れが付かなくなり、毎日の清掃が楽に！

- 油槽内や油槽周辺に汚れ付着がなくなり、きれいになります。
- 金属面にこびりついた、しつこい汚れも簡単にきれいになります。

製造元　エスケーエイ株式会社　TEL.03-3846-3901　詳しくは http://www.ska.co.jp

厨房設備工学入門 第5版

2011年 改訂新版



■A4判・[厨房設計編]［関連設備編］（2冊セット）

■価格:7,800円（税込）、会員価格:6,200円（税込）

厨房設備の設計と施工には、厨房機器や図面の描き方以外にも、さまざまな知識が要求されます。本書は厨房設備と機器、ガス・電気・排水・防災の知識、設計の段取り、施工の注意点など、多岐にわたる内容を収録。厨房業界のみならず、外食・中食産業など、厨房に携わるすべての方が必読の書籍です。

内　容

■[厨房設計編]

第1章　厨房の概念／第2章　厨房機器と材料／第3章　厨房機器の保守管理／第4章　厨房計画と設計要領／第5章　厨房設備の施工

■[関連設備編]

第1章　一般関連知識／第2章　関連設備／第3章　厨房施設などの保守管理／参考資料

最新・最強の厨房設計の為に。

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS
料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。
ただ、おいしい料理をつくりたい。
そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、
私たち東京ガスが出したひとつの答えが、
厨房機器「涼厨®」です。
火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、
快適な調理環境を実現。
また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、
経済性にも優れた厨房ができました。
新しい発想から生まれた新しい厨房が今日も、
料理への情熱をお手伝いしています。
次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス
回転釜
立体炊飯器
フライヤ
ゆで麺機
台付コンロ(スープ用)
そばかまど
丸型炊飯器
ホットプレート
食器洗浄機
涼
涼しい厨房
商標「涼厨®」は、大阪ガス(株)の登録商標です。
快適
快適だから働きやすい。
経済的
涼しいから空調コストも低減。
安心
熱くないからヤケドの心配なし。
簡単
導入や入替え工事が簡単。
東京ガスの涼しい厨房「涼厨®」シリーズ
東京ガス株式会社 都市エネルギー事業部 〒105-8527 東京都港区海岸1-5-20 TEL.03-5400-7777 http://eee.tokyo-gas.co.jp/saitekichubo/equipment/cool/

厨房

Vol.49 No.515 2012.5 Since 1970

JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT ASSOCIATION

CONTENTS

工業会関係
14 平成24年度厨房設備士資格認定試験受験案内
17 平成23年度第32回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評

厨房業界
23 新連載 厨房と飲食運営改革のすすめ（1）
——飲食店の「必要」と「需要」
—— ㈱シニリトルジャパン 取締役 伊藤 芳規

食糧事情
30 新連載 日本の食の原点から（1）
——富山県魚津漁港と魚たち
—— ㈲フーズシステムクリエイター 佃 朋紀

企業訪問
34 会員企業が語る！（51） —— ㈱アクシー

厨房業界関連情報
36 最新外食トレンド2012（5）
外食産業における就業者数・従業者数等について～各種政府統計から
—— ㈶食の安全・安心財団
附属機関 外食産業総合調査研究センター
研究員 松﨑 俊

12 陶俳画［鯉幟］
13 巻頭によせて［都会での農業体験］
—— ㈱ウィンターハルター・ジャパン 高城宏州
16 工業会だより
22 NewsFile
［エレクトロラックス・プロフェッショナルがiPadで厨房機器のIT化と
環境対策に取り組む］
38 INFORMATION［ガス石油機器PLセンターの情報］
40 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
42 新製品NEWS
44 会員一覧
46 奥付［広告掲載企業名］

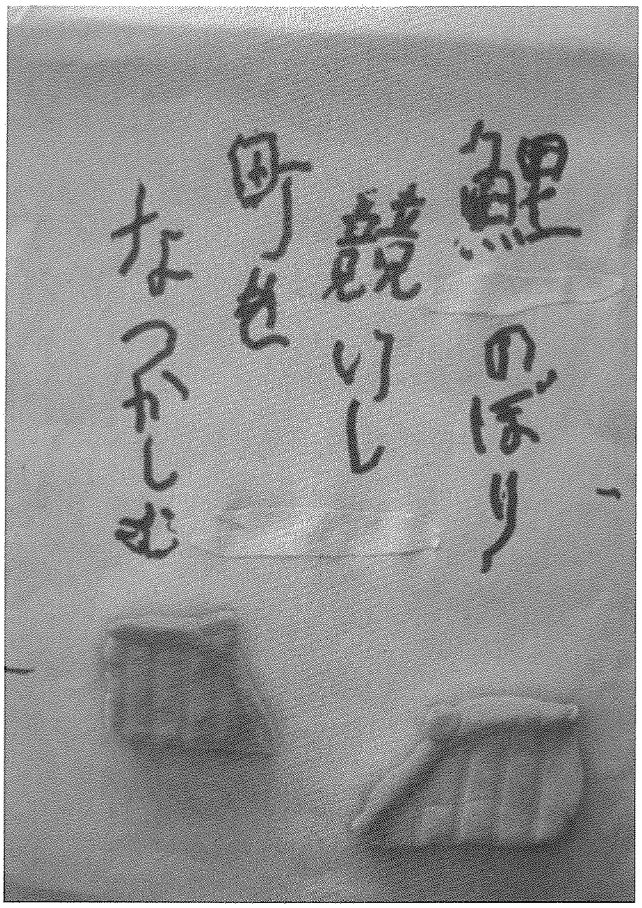
一般社団法人日本厨房工業会

陶俳画

陶芸が語る四季の歌

春兆

【鯉幟（のぼり）】



鯉のぼり 競いし町を なつかしむ

高層化したマンションの窓やベランダにも、鯉幟が見られる季節、風薫る季節の訪れ。

鯉幟。そう、核家族を象徴するように、こじんまりと可愛いのが、でも、それぞれに築いている家庭の幸せを、穏やかに守り得ているという、誇らしさをも湛えているような顔を覗かせている。

それも微笑ましいが、やはり……。

　鯉幟ここにも日本男児有り

と詠んでいたと記憶している古人の句では、少々古めかし過ぎようが、

屋根より高い……とは普通に、

甍の波と雲の波、重なる波の中空を……となると古典めくけれど、今でも愛されている唄だ。そんな歌詞が自然に浮かんでくるほど、家々の上に拡がる空高くを、悠然と、時には激しく風にはためきながら、泳いでいる姿こそ相応しそうだ。

などと強く想ってしまうのは、ビルに覆われてゆく市街地の空に馴染みきれない世代の、ノスタルジアだろうか。

そうしたイメージだけなら、端的に〝空を〟と打ち出せばよいのだが、住んでいたそのころの町への、懐かしさが募ってくる。

そして〝競う〟には、仲良く親しみながらも競い合って育った仲間たちへの、熱い思いもこめたかった。甍（いらか）で浮かぶのは、やはり黒い瓦屋根だ。

巻頭によせて

都会での農業体験

㈱ウィンターハルター・ジャパン　髙城 宏州

私が住む自治体では、「農業体験農園」というプログラムが実施されており、私がプログラムに参加して今年で６年目を迎えます。

「農業体験農園」とは、自治体の助成の下、農家が開設し、耕作の主導権を持って経営・管理している農園です。私たち利用者は、年間利用費を払い、園主（農家）の指導の下、種まきや苗の植え付けから収穫までを体験できます。自分の好きなものが作れる訳ではありませんが、スーパーの店頭に並ぶものにも負けない野菜を、年間20種類以上も収穫することができます。

何ごとも三日坊主で終わってしまう私ですが、次のようなメリットを感じ、都会での農業体験を今なお継続できています。

１．プロ農家による懇切な農業指導を受けることができる

減農薬減化学肥料農法を主体とし、地域に受け継がれてきた品種と農法による親切丁寧な栽培指導を受けることができます。また、苗や肥料、農具も準備されているので、失敗も少なく手軽に野菜作りを経験できます。

２．農家・利用者との交流

農業体験農園では、園主（農家）の指導の下、参加者全員が同じスケジュールで作業を体験し、さまざまな園主主催のイベント（芋煮会、芋堀り会など）に参加することにより、農家と私たち利用者との交流や利用者間の交流の輪が広がり、職場や近隣とは違ったコミュニティが自然発生的に形成されて行きます。

３．親戚・友人との「つながり」を確認することができる

参加者の耕作面積は30平方メートルもあり、そこから収穫できる野菜の数量は半端ではなく、一家族では到底消費できるものではありません。わが家では妻と私の双方の両親、兄弟、友人、近隣等々に野菜をプレゼントし消費してもらっており、親戚や友人との野菜を通じた交流によって、最近では経験することが少なくなってしまった、昔ながらの家族や友人とのお裾分け文化を通じての「つながり」を再確認できます。

６年前、仕事に忙殺され、自然に触れる時間や余裕もなかったため、週末の気分転換と軽く考え、「農業体験農園プログラム」に参加したことがキッカケとなり、年を経るごとに野菜作りだけではなく、自ら栽培した野菜を使った料理にも興味を持ち始めるようになりました。それまで自宅キッチンに入ることなど滅多になかった私ですが、男性専用の料理教室にも通い、包丁の持ち方から習いました。今では、料理としては初歩的なものばかりですが、菜の花ペペロンチーノ、夏野菜カレー、ポトフ、芋煮etc、自分が栽培した野菜を使った料理もできるようになりました。まだまだ、野菜を使った料理のレパートリーを増やすことに挑戦したいと考えています。

土の匂い、風の香りを感じながら、汗あり、笑いありの農園コミュニティーでの生活は心地良く、巷では私の世代にも当たり前のようになった、ツイッターやフェイスブックを利用したコミュニティに参加するのは、もう少し時間がかかりそうな気がしている今日このごろです。

平成24年度
厨房設備士資格認定試験受験案内

【厨房設備士とは】

一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、厨房設備士の登録をした者に与えられる称号で、業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいう。厨房設備士は１級と２級に区分され、当初はすべて２級からとする。

【認定試験】

「厨房設備士」となるために必要な基礎的識能及び高等の専門的技術とその応用能力を評価判定することを目的として試験を行う。

受験資格

１級…２級厨房設備士の資格取得後、実務経験３年以上を有し、うち監督的実務経験１年以上の条件を具備している者。

２級…次の各項の一に該当する者。

(1)厨房設備業務に関して３年以上の実務経験を有する者。

(2)通信教育初級コース修了者は、前項の実務経験を２分の１とすることができる。

試験科目

※各科目の内容は、受験テキストを参照のこと。

1級	学　科	厨房設計、関連設備、関係法規
	設計実技	設計実技
2級	学　科	厨房の概念、一般関連知識、厨房機器と材料、関連設備、保守管理、厨房計画と設計要領、厨房設備の施工、関係法規
	設　計	設計実技

試験日時及び場所

平成24年７月13日（金）

- 一般受験者試験時間
  （1級）13：00～17：00（2級）13：00～15：00
- 科目受験免除対象者試験時間（平成23年度試験「学科のみ合格」又は「設計実技のみ合格」の者）
  (1)学科のみ受験する者
  （1級）13：00～14：30（2級）13：00～14：30
  (2)設計実技のみ受験する者
  （1級）13：00～16：30（2級）13：00～14：30
- 開催確定会場及び受験者定員（各会場とも定員になり次第、締め切らせていただきます。）
  東　京：（1級）50名　（2級）200名
  名古屋：（1級）15名　（2級）　50名
  大　阪：（1級）15名　（2級）120名
  福　岡：（1級）15名　（2級）　80名
- 開催予定会場（札幌・秋田・仙台・岡山・広島・高松　受験者10名以上の場合実施）

【受験申込】

- **受験料**

受験申込者区分		受験料
一般受験者	会　員	14,000円（税込）
	会員以外	19,000円（税込）
科目受験免除対象者	会　員	7,000円（税込）
	会員以外	9,500円（税込）

受験料の納付先
➡ 郵便振替　00180－8－175280
一般社団法人 日本厨房工業会
（受験料の納付は郵便振替のみとする。払込手数料 受験者負担。）

（注意）
①受験申込書提出後、５月10日（木）までに受験料を納付願います。
②会員、非会員につきましては当工業会ホームページ［http://www.jfea.or.jp/］でご確認ください。
③受験料は、受験者名で振込のこと。ただし企業一括振込の場合は受験者リストを送付のこと。

- **受験申込期間**
  平成24年４月23日（月）～５月10日（木）まで（５月10日必着　厳守）
  （上記期日までに受験料を払込み、受験申込書を提出のこと。）
- **受験申込書の提出方法**
  (1)当工業会ホームページのweb申込フォームに入力のうえ、送信のこと。［http://www.jfea.or.jp/］
  (2)あるいは、所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出（FAX送信可）のこと。
  送付先：一般社団法人日本厨房工業会
  〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8
  厨房機器会館４階
  TEL：03-3585-7251　FAX：03-3585-0170
  (3)受験申込者に対しては、申込締切後「講習会及び試験に関するご案内」を発送します。６月１日までに届かない場合は、事務局担当（水野、吉野）までご連絡願います。

【受験講習会】

（受験者10名以上の会場を対象と致します。）

６月13日（水）～６月19日（火）の通知した日時及び会場とし、**一般受験者は必修**とする。**科目受験免除対象者は任意参加**とする。

〔受験テキスト〕
「厨房設備工学入門 第5版（厨房設計・関連設備）」
「業務用厨房関係法令集 2012年版」を使用。

（注意）受験テキストの「業務用厨房関係法令集 2012年版」は内容の改訂が行われております。平成23年度以前に購入された法令集をお持ちの方も、新たなご購入をお勧めいたします。

※受験テキスト購入方法は受験申込締切後に発送する「講習会及び試験に関するご案内」に記載されています。

【合格発表】
平成24年８月８日（水）付 書面にて合格通知を行うとともに、工業会ホームページに合格者の受験番号のみ掲載。

（注意）受験者の解答用紙の返却は行っておりません。また、試験の取得点数に関するご質問に対しても一切お答えしておりません。合格発表後、模範解答を当工業会のホームページにアップいたしますので、試験に関するご確認につきましては、そちらをご利用願います。

【合格基準】
１級２級とも70％以上の成績の者のうち、下記に該当しない者を合格者とする。

【基準点制度及び科目受験免除制度】
◇学科及び設計実技基準点制度実施要領

１級２級とも学科又は設計実技において、いずれかが40%の成績に満たない場合不合格とする。

◇科目受験免除制度実施要領

１級２級とも学科又は設計実技において、いずれか一方が80%以上の成績で、合格点に満たなかった者は、翌年に限り、当該科目の受験を免除する資格を有する。

科目受験免除対象者には「学科合格通知書」又は「設計実技合格通知書」を送付する。

【設備士証の交付】
合格者は、設備士台帳に登録し、１級厨房設備士証又は２級厨房設備士証をそれぞれ交付する。
◇厨房設備士登録料　5,250円（税込）

平成24年度厨房設備士資格認定試験フローチャート

4月中旬
受験案内・受験申込書の配布
○月刊「厨房」誌・工業会ホームページに受験案内を掲載

4／23（月）～5／10（木）
受験申込書受付
○左記期日までに受験料を払い込み、受験申込書を提出のこと

受験資格審査
○申込書の基礎要件事項にて受験資格を審査
○受験料の納付確認

講習会及び試験に関する案内
○「講習会及び試験に関するご案内」は自宅住所宛に送付
※注意：「講習会及び試験に関するご案内」が6月1日までに届かない場合は事務局担当（水野、吉野）までご連絡願います〔TEL:03-3585-7251〕

6／13（水）～6／19（火）
講習会の実施
○左記の通知した日時
○一般受験者は必修
○科目受験免除対象者は任意参加

平成24年7月13日（金）
試験実施《全国一斉》

平成24年8月8日（水）
合格発表
○工業会ホームページに受験番号のみ掲載
○合格者には合格通知・厨房設備士登録手続き書類一式を発送
○科目受験免除対象者、不合格者には通知のみ発送

厨房設備士登録手続き（合格者）
○登録簿提出と登録料の納入で厨房設備士登録完了
○登録料の納付確認

9月下旬頃
合格者の合格証・厨房設備士証交付
○合格証、厨房設備士証は、9月下旬頃自宅住所宛に発送します

3. 21　第７回創立50周年記念事業プロジェクトチーム検討会。上野、尾崎、中川各常任理事、細山理事、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、渋木職員。(厨房機器会館６F会議室)

3. 22　第33回フード・ケータリングショー 第12回厨房設備機器展 第３回企画委員会。渡辺副会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(東京ステーションコンファレンス)

4.　3　平成24年度第１回教育委員会。加藤委員長、松尾副委員長、中橋、関根、清水、阿部、吉田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野職員。(厨房機器会館６F会議室)

4.　5　平成24年度第１回設備士資格委員会。柴田副委員長、水上、大下、小泉、大山、松田、中橋、宇田川各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員、水野職員。(厨房機器会館６F会議室)

■社名・会社代表者・本会に対する代表者等の変更

パナソニックES産機システム㈱（関東支部）
[旧] 三洋電機産機システム㈱
[本会に対する代表者]
土橋　康之　取締役 食品流通統括部長

パナソニック㈱アプライアンス社（関東支部）
[旧] 三洋電機㈱コマーシャルカンパニー
[会社代表者] 高見　和徳　代表取締役社長
[本会に対する代表者]
菱谷　清　コールド・チェーン ビジネスユニット長
[TEL] 0276-61-8149　[FAX] 0276-61-8665

トーセツ㈱（賛助会員）
[会社代表者] [本会に対する代表者]
伊達　清隆　代表取締役社長

一般社団法人日本能率協会（賛助会員）
[旧] 社団法人日本能率協会

JFEA
Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

● 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
● 実務に役立つ教育・研修制度を提供
● 最新の情報満載の機関誌をお届け
● もしもの時に「団体PL賠償制度」
● アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人日本厨房工業会　本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL.03-3585-7251(代)　FAX.03-3585-0170

平成23年度第32回通信教育作品講評

スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定

通信教育委員会では、３月に開催された委員会において平成23年度受講者の成績を審査し、上級６名・初級68名、計74名の修了を認定。このうち上級３名・初級15名、計18名が成績優秀者として２級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

また、本年１月25日・26日の両日に開催されたスクーリングにおける設計実技の解答から、優秀作が選ばれた。今回の課題は、上級・初級ともに以下の通りである。

・上級　「従業員食堂300食」
・初級　「社員食堂100食」

審査の末、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

■優秀賞
上級……該当者なし
初級……該当者なし

■準優秀賞
上級……遠藤麻衣子さん　タニコー㈱
初級……小川大輔さん　東京ガス㈱

■佳　作
上級……該当者なし
初級……対馬雅人さん　中部電力㈱

◆スクーリング作図課題講評

【上級】

今回のスクーリング上級の実技問題は、「従業員食堂300食」でした。

上級の受講生の皆さんは、図面を丁寧に描かれていました。ゾーニング、作業動線についてもしっかりと考えて描かれている図面が多くありました。

設計条件には、「汚染区域、非汚染区域を明確に区分けするか、エリアで区分けすること」とあり、この部分で明確に区分けできていない図面があり、残念な結果になってしまったものもありました。今回の実技試験では、準優秀作品が１名という結果でした。

準優秀作品について書きますので、今後の参考にしてください。

まず図面の作図においてですが、とても丁寧に描かれています。手描きで描くことが少なくなっている中で、このように綺麗に作図することは大変です。図面を綺麗に描くことも大切なことです。

図面の内容ですが、ゾーニングがしっかりと考えられています。設計条件にもある汚染区域、非汚染区域が明確に壁で区分けされていることも大きなポイントです。エリアではなく壁で区分けをすることにより、明確な衛生区画ができています。

また、前室を設置して下処理、調理室に入る前に手洗い、靴の履き替えができるスペースも確保していて、衛生管理のできるプランになっています。調理室においても、大型の機器を壁面に設置し、熱加工と盛付作業スペースが分けられていてスペースを有効的に使用することにより、作業動線に無理がなく、スムーズな作業ができるようになっています。

提供ラインについては、提供食品ごとにラインを組むことで、ピーク時の混雑が緩和されるように考慮されています。

洗浄コーナーにおいても、下膳に対してはシャワーシンクを導入することで、下膳のピーク時の対応ができるように考えられています。食器消毒保管庫も両面式を使用し、衛生面を考慮して洗浄室へ入ることなく、食器を取り出すことができるようになっています。

以上のようなことが、この作品から見受けられます。このようなことを踏まえて、プランを考えてみるのもよいのではないでしょうか。　（関根委員）

【初級】

準優秀賞の図面の印象はとても良いです。丁寧に描かれている結果と思います。

限られたスペースでも食材保管、下処理、加熱調理、盛付、提供が明確にしてあり、動線計画も無理がないものになっています。

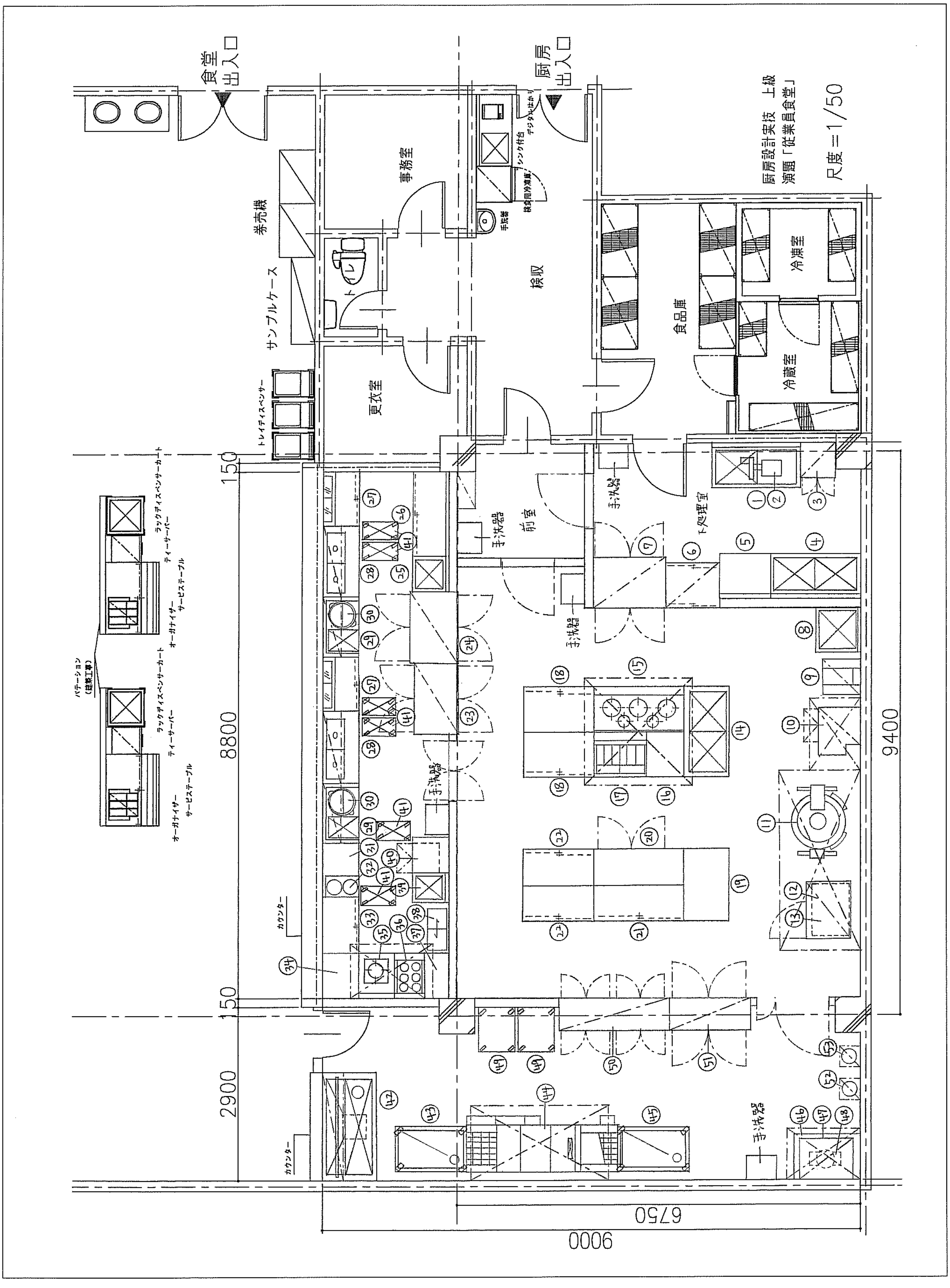
また、食数に見合った適切な機器選択を行い、配置されています。

惜しむらくはトレーレーン並びの機器にスニーズガード（上棚）があれば喫食者に提供しやすく、手渡しによる落下の危険性が防げたと思われます。

優秀賞を狙える所まで来ていますので、継続して学んでいただきたいと切に願います。

（松尾委員長）

■上級準優秀賞　課題「従業員食堂300食」



厨房機器リスト

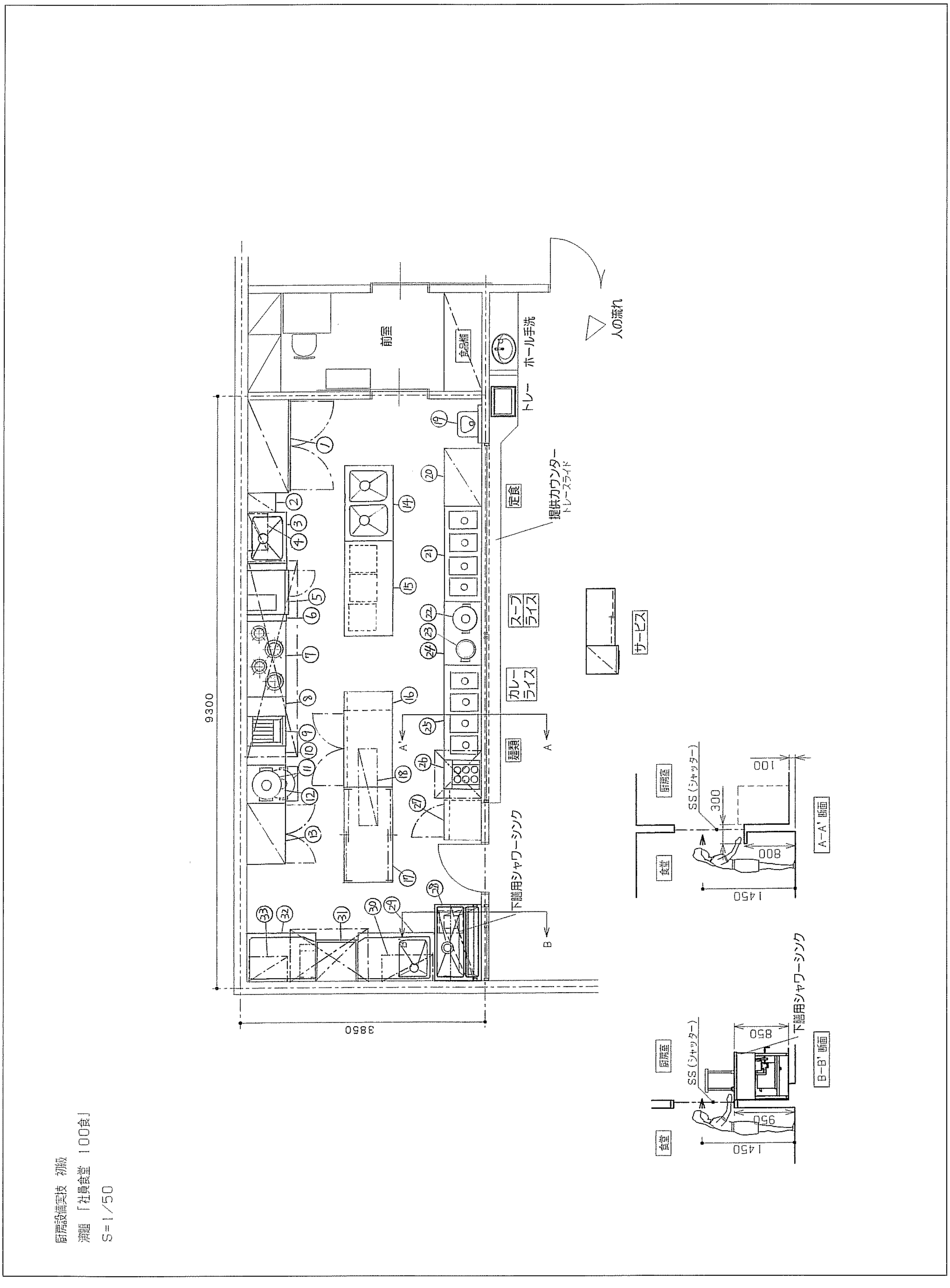
厨房機器一覧表

No.	品名	寸法(mm) 間口	奥行	高さ	台数	配管口径(A) 給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ガス 口径(A)	消費熱量(kW)	電気 1φ100V(kW)	1φ200V(kW)	3φ200V(kW)	フード	備考
1	水切付一槽シンク	1500	750	800	1	15	15	50							
2	野菜切機	360	690	450	1						0.2				
3	包丁まな板殺菌庫	600	600	1565	1			40			0.3				
4	二槽シンク	1500	750	800	1	15×2	15×2	50×2							
5	作業台	850	750	800	1										
6	パススルー戸棚	900	750	1800	1										中棚2段
7	パススルー冷蔵庫	1200	840	1950	1			40			0.51				1125リットル
8	一槽シンク	750	750	800	1	15	15	50							
9	ライスミニ	600	630	1785	1	15 G.V		50			0.59				
10	ガス立体炊飯器	785	702	1285	1				25	32.4	0.06			○	3段
11	ガス回転釜	1340	980	880	1	15		ピット	20	32.6				Ⓖ	80リットル
12	スチームコンベクションオーブン	950	750	1100	1	15 G.V×2		40 HT					19.0	Ⓖ	1/1ホテルパン×10段 軟水器付
13	スチコン専用架台	920	630	600	1										
14	二槽シンク	1500	750	800	1	15×2	15×2	50×2							
15	ガステーブル	1500	750	800	1				25	62.8				Ⓖ	
16	作業台	730	750	800	1										
17	ガスフライヤー	870	750	800	1				15×2	20				Ⓖ	油量18リットル×2
18	調理台	1200	750	800	2										中棚1段
19	作業台	1200	750	800	1										
20	コールドテーブル冷蔵庫	1500	600	800	1			40			0.23				327リットル
21	調理台	1500	600	800	1										中棚1段
22	調理台	1200	600	800	2										中棚1段
23	電気温蔵庫	1200	750	1800	1	15		25					5.2		
24	パススルー冷蔵庫	1200	840	1950	1			40			0.51				1125リットル
25	一槽シンク	600	600	800	1	15	15	50							
26	調理台	1400	600	800	1										中棚1段
27	コールドフードユニット	900	600	1700	2			50×2			0.1×2		1.0×2		スニーズガード付
28	ホットフードユニット	1200	600	800	2		15×2	25 HT×2			0.1×2		2.25×2		1/1ホテルパン×2 スニーズガード付
29	ライス・スープユニット	1000	600	800	2						0.1×2				スニーズガード付
30	スープジャー	462	395	401	2						0.28×2				16リットル
31	作業台	900	600	800	1										
32	卓上電気ウォーマー	350	550	280	1						0.9				6.5リットル×2
33	調理台	950	600	800	1										中棚1段
34	作業台	750	600	800	1										
35	スープレンジ	600	750	450	1	15			25	17.4				Ⓖ	
36	ガスゆで麺器	500	750	800	1	15 G.V		32 HT	15	13.9				○	
37	作業台	400	750	800	1										
38	冷凍ストッカー	706	318	865	1						0.07				62リットル
39	一槽シンク	600	600	800	1	15	15	50							
40	製氷機	600	600	800	1	15 G.V		40			0.28				40kg
41	食器ディスペンサー	590	310	850	6	15 15G.V	15	ピット			0.1				センサー付、上棚付
42	シャワーシンク	1800	900	850	1										
43	水切移動台	1200	750	850	1										
44	ネットコンベア型食器洗浄機	2500	930	1450	1		20 G.V×2	50.40×2 HT					4.95	○	
45	水切移動台	1200	750	850	1										

No.	品名	寸法(mm) 間口	奥行	高さ	台数	配管口径(A) 給水(A)	給湯(A)	排水(A)	ガス 口径(A)	消費熱量(kW)	電気 1φ100V(kW)	1φ200V(kW)	3φ200V(kW)	フード	備考
46	ブースター架台	1100	750	700	1										
47	ガス式ブースター	885	665	740	1		20 G.V	40 HT	15	61.6		0.05		○	
48	ラインポンプ	280	253	332	1								0.25		
49	移動台	750	600	850	2										
50	食器消毒保管庫(両面)	1840	550	1900	1			25×2					8.8		カゴ収納数20個
51	食器消毒保管庫(両面)	1340	550	1900	1			25					6.4		カゴ収納数15個
52	ガス湯沸器		24号		1	20 G.V	20 OUT		15	52.3	0.16			○	HPフード洗浄機用
53	ガス湯沸器		24号		1	20 G.V	20 OUT		15	52.3	0.16			○	HPフード一般カラン用

厨房設計実技 上級
演題「従業員食堂」

■初級準優秀賞　課題「社員食堂100食」



厨房機器リスト

厨房機器表

No.	品名	台数	寸法(規格)mm 間口	奥行	高さ	配管接続口径(A) 給水 ¤	給湯 ⊠	排水 ⊕⊕	ガス(kw) 口径(A) ▲ ♁	消費量 kw	電気(kw) 1φ 100V ⊜	1φ 200V ⊜	3φ 200V ⊜	フード	備考
1	冷凍冷蔵庫	1	1460	650	1950			40			0.61				
2	包丁まな板殺菌庫	1	300	450	1550						0.242				
3	一槽シンク	1	800	600	800	15	15	40							
4	パイプ吊棚	1	600	300	1段										
5	スチームコンベクションオーブン	1	680	631	550	15		20	15	12.2	0.075			Ⓖ	
6	作業台	1	900	600	800										
7	ガステーブル	1	1200	600	800				25	37.8				Ⓖ	
8	作業台	1	300	600	800										
9	ガスフライヤー	1	460	600	800				15	9.3				Ⓖ	油量:24リットル
10	作業台	1	300	600	800										
11	ガス炊飯器	2	525	481	408				13	9.3					
12	炊飯台	1	600	600	800										
13	食器消毒保存庫	1	943	600	1900								4.2		収容カゴ:10カゴ
14	二槽シンク	1	1200	750	800	15	15	40×2							
15	引き出し付作業台	1	1500	750	800										
16	コールドテーブル	1	1500	750	800			40			0.228				
17	作業台	1	1500	750	800										
18	上棚	1	1200	300											
19	手洗器	1													
20	冷蔵ショーケース	1	900	600	1600						0.40				
21	湯煎器	1	1500	600	800	15		25					4.5		
22	ライスジャー	1	481	395	406						0.048				
23	スープジャー	1	326	315	335						0.22				
24	作業台	1	1000	600	800										
25	湯煎器	1	1500	600	800	15		25					4.5		
26	ゆで麺器	1	450	600	800	15		25	13	14				○	
27	コールドテーブル	1	800	600	800			40			0.17				
28	下膳用シャワーシンク	1	1200	750	850	15		40							
29	ソイルドテーブル	1	1200	750	800			40							
30	吊戸棚	1	800	400											
31	ドアタイプ自動食器洗浄機	1	920	650	1520		15	40	15	20			1.0	○	
32	クリーンテーブル	1	1100	750	800										
33	吊戸棚	1	600	400											

厨房設備実技　初級

演題「社員食堂　100食」

S=1/50

厨房機器表

No.	品名	台数	寸法(規格)mm 間口	奥行	高さ	配管接続口径(A) 給水 ¤	給湯 ⊠	排水 ⊕⊕	ガス(kw) 口径(A) ▲ ♁	消費量 kw	電気(kw) 1φ 100V ⊜	1φ 200V ⊜	3φ 200V ⊜	フード	備考

NEWS FILE ニュースファイル

エレクトロラックス・プロフェッショナルがiPadで厨房機器のIT化と環境対策に取り組む

全世界における紙の消費量は40年前に比べ４倍に増え、原料となる木材の調達が深刻な環境問題を引き起こしていると報じられているが、厨房機器業界でもさまざまな会員が環境問題に取り組んでいる。

エレクトロラックス・ジャパン㈱（工業会関東支部）の親会社であるスウェーデンのエレクトロラックス・プロフェッショナルは、あらゆる資料（カタログ、リーフレット、スペックシート等）をiPadで閲覧できるアプリケーションを作成した（現在は英語版のみ）。

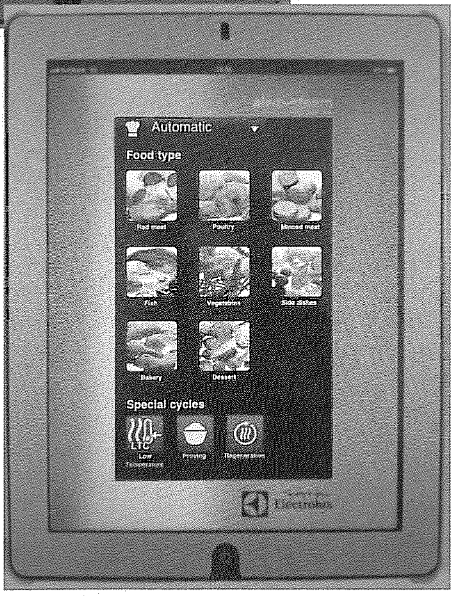
既に厨房機器製品で、リサイクル可能なパーツを使用することにより効率的なエネルギー消費を実現するなど、環境問題に注力している同社が、同社製品の「AOSスチコン・タッチライン」のコントロール・パネル部分すべてを15cm×９cmのLCDで表現させたように、iPadを営業ツールとして採用した。これにより、いつでも製品情報の取得やプレゼンテーションが可能となるという。

同社は定期的に自社ショールームで調理デモンストレーションを開催し、来場者にタッチラインの世界を体験できるようにしているが、iPadを利用したデモにより、実機がそこにあるかのようにタッチラインのコントロール・パネルがシミュレーション体験できる。

iPadにインストールされたソフトを使用すれば、ユーザーがタッチした設定がそのまま反映され、予熱中の表示（iPadが熱くなることは当然ない）や調理時間のカウントダウン、さらにはレシピのプログラム登録もできるので、タッチラインの製品の特徴や直感的な操作などが、納得行くまで体験できる。もちろん動画や写真で調理プロセス、仕上がりも見ることができ、さらにその場でスペックシートなどをメールで送信できるので、検討材料の漏れもなく、時間的なストレスも軽減される。

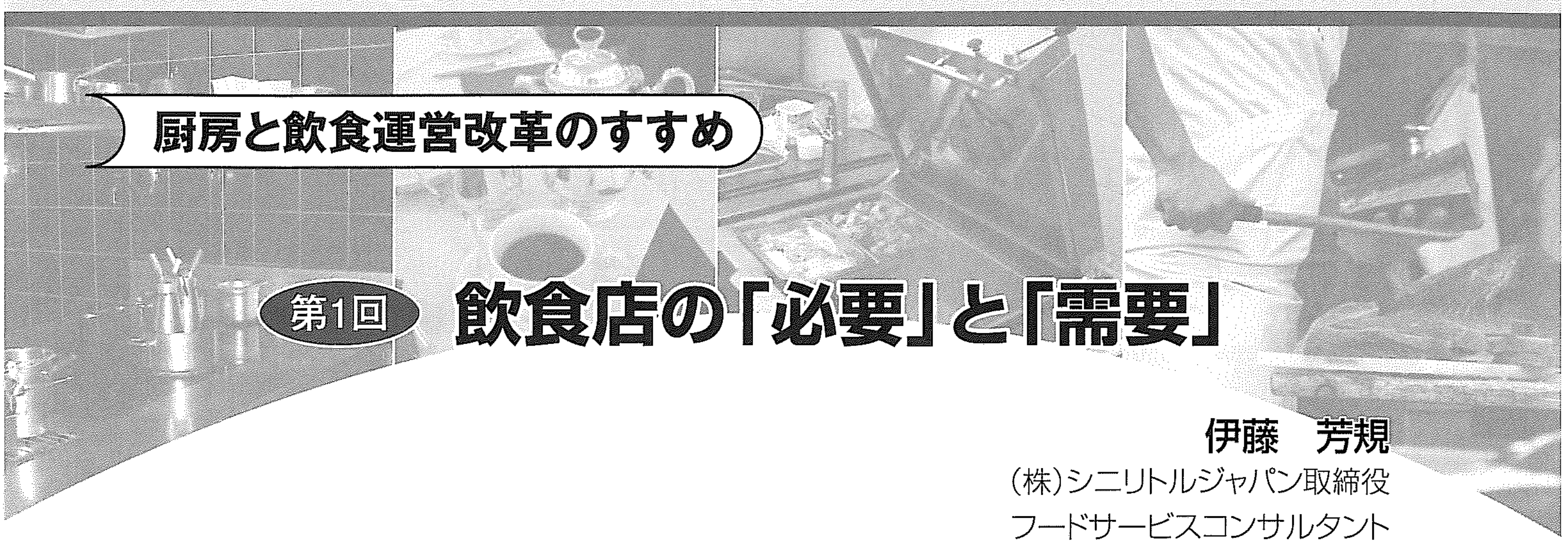
同社はこれによりiPadを、紙やインターネットと並ぶ製品情報のプラットフォームと捉えている。このようにユーザーへの案内が容易になったため、当初は一般的なダイヤル式のコントロール・パネルの付いたタイプで同社のスチコン導入を検討していたユーザーが、iPadでのシミュレーションを体験した後、すぐにタッチラインのスチコンへと導入を切り替えた例も出て来ており、ペーパーレスの概念で始めた、iPadを使用しての案内が、ユーザーの製品に対する理解を深めていくことになったという。

今後も同社は環境問題を常に意識しながら製品作り、システム構築を今後も進めていくとしているが、実際の厨房機器のオペレーション部分のみならず、デモンストレーションなどの営業ツールにも、iPadとIT化という新しい波が現れたことは、注目に値する。今後の動向が注目される。



ダウンロードは、以下URLから。
http://itunes.apple.com/en/app/touchline/id470849616?mt=8

または、エレクトロラックス・タッチライン専用HPの「App Store」アイコンから同様に入手可能。
http://www.electrolux-touchline.com/



厨房と飲食運営改革のすすめ

第1回 飲食店の「必要」と「需要」

伊藤　芳規
(株)シニリトルジャパン取締役
フードサービスコンサルタント
博士(工学)

本誌での連載は2回目となります。前回は厨房作業と調理機器を含めたIT通信環境の融合を中心とした内容でしたが、今回は飲食業経営改革の要となる調理オペレーション改善のテーマも含め、厨房設備のあり方に関し、できるだけ詳細の記載をしたいと考えます。同様に連載内容では、飲食業で必要となる厨房メーカーや施工会社スタッフはもちろん、飲食業に携わる作業者の方々に少しでもお役に立てる内容を表現できればと考えています。飲食業の経営活性化は、厨房計画を含む飲食プロジェクトや施工頻度が高まる結果となります。

飲食経営と厨房作業

飲食業といっても、国内飲食業では、個人店の小規模な飲食店から、給食施設、弁当工場やチェーン店など多岐に分かれ、一言では括れません。だた言えることは「人が調理やサービスを行い、料理を食べていただき、そのサービスに対して評価と対価をいただき、また来店いただくサービス産業」です。

経営者は来店していただいたお客さまから喜ばれることを目標としていますが、運営面では無理や無駄が生じないことを常に心がけ、日々の営業を行っています。

一方、食材費や人件費の抑制対策は日々検討されていますが、それ以上の改善は見出せない状況です。労使関係では、成長する飲食業ほど、経営と厨房作業者の意思疎通は滞る現象が見られているようです。それは「調理人（司厨士）」の技術や技量に頼る飲食運営店舗ほど、顕著に出ていると思います。飲食オーナーが調理人の場合の店ならば自分の店であり、自由にお店の運営を行えばいいと思います。店の味やサービスは経営者の思想であり、自らの考え方次第での盛衰となります。

しかし多くの企業系飲食業の場合では、調理人や関連作業者はその企業の社員です。熟練調理人（司厨士）主導型の飲食業では、調理者の味や技量を基本とした調理体制で作業者は働き、飲食運営が行われています。

その店の経営がうまく行っている間では、従業員である調理者に対する不満要素は押さえられていますが、売上が思わしくない場合は別です。運営の改革ははもちろん、調理面ではメニュー改定や各種コストの抑制、効率的な調理作業の要求など、絶え間なく意見を出すようになります。

しかし、業と技術を有する多くの調理人は、経営側からの意見や改革要求に対するリアクションは消極的です。何故なら厨房側に対する意見は、司厨士やシェフたちの考えや思想が否定されていると同じであり、味や技量を持つ調理人ほど頑なとなります（図１）。

経営者はより良い品質とサービスを求めると同時に、調理作業場の改革も求めます。一方、調理者は現状維持の作業体制にこだわります。味覚や品質の主導権は調理人が持っているという自負があるため、経営者といえどもそれ以上強い意見は言えなくなります。これこそが飲食業における抜本的経営改善がいまだに進まない要因ではないかと思います。

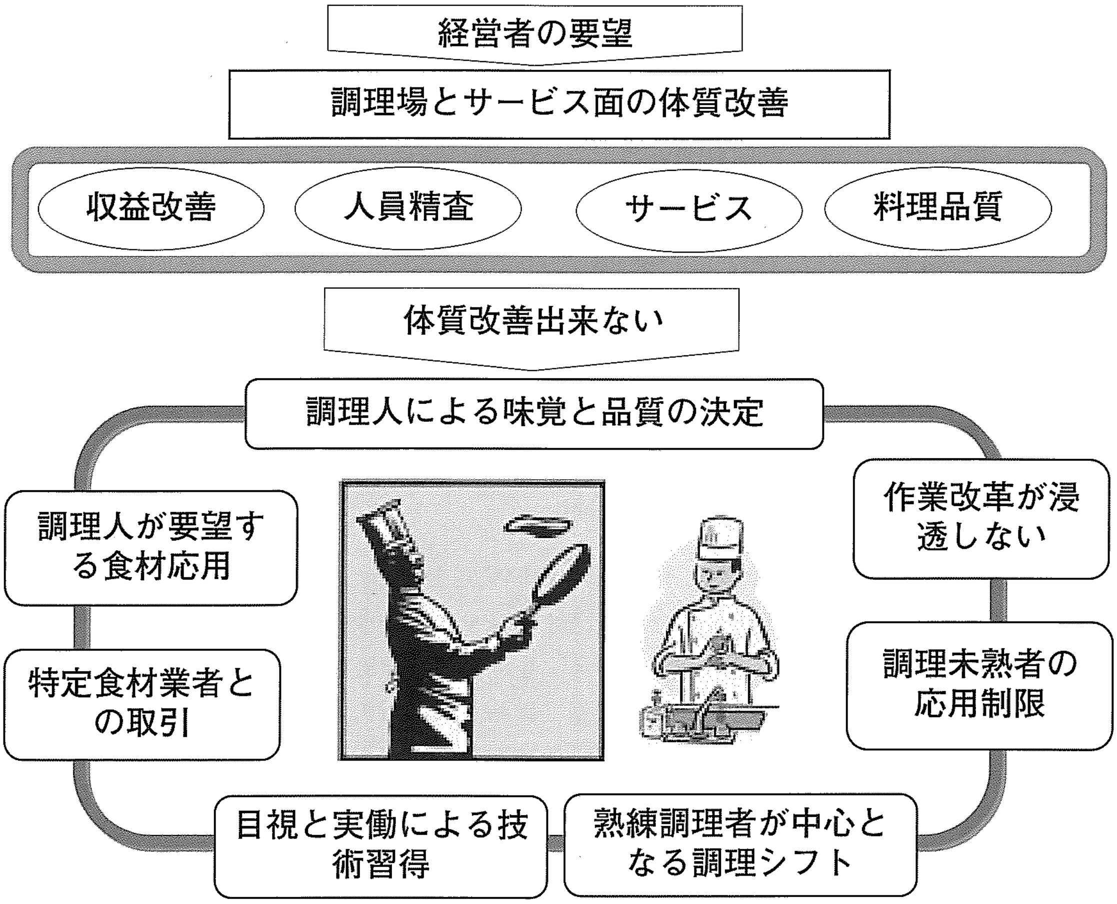


図1　飲食業の収益改善

飲食経営者が常に考えていること

さまざまな飲食業の経営者側は、上記でも記載したように、日々の飲食サービスで無理や無駄が生じない運営を目標に経営を行っています。経営者ニーズでは「売上を伸ばしたい」「利益を向上させたい」「店舗の拡大と多店化」「自社ブランドを高めたい」「人材育成（サービス、調理者、管理者）」「人件費を低く抑えたい（サービス、調理、労務時間）」「食材費を低く抑えたい」「低投資高収入な店舗運営をしたい」「お客が求めるニーズを知りたい」「新たな飲食業態を展開したい」「食中毒を起こさない安全な調理運営をしたい」「売上分析と店舗の戦略、改善を行う仕組み作り」「飲食店運営方針を社員に浸透させる」などが掲げられます。

このような営業指針を打ち出しても、食材費、人件費の抑制面では、それ以上の改革は見出せない状況であり、厨房作業に関しても、売上変化に伴う調理作業の変化や、労務負荷までは詳細に掌握できないのが現状です。

飲食経営と厨房メーカーの役目

厨房に携わるメーカーや設計者、施工者の方々はさまざまな飲食業立ち上げに参加して、数多くの飲食運営の姿を見ている人たちです。また、厨房実務の経験者は調理者の立場も分かり、経営者側の事情も知っている方々です。だからこそ、今後の飲食業経営の改革を進める方々は、厨房業界で働かれている経験者が大きな役割を果たすと思っています。

とはいえ、容易に調理人や経営者へ具申できるものではありません。また各厨房関連会社で飲食業に関する経営改革セミナーも、頻繁に開催されている状況でもありません。

しかし厨房関連各社は自社の調理機器を知ってもらうため、飲食経営者や調理者、栄養士への調理セミナーは随時各所で開催している状況です。メーカー担当者はその調理機器を使うことで調理運営の改善、食の安全性が向上すると、定性的・定量的内容にかかわらず主張しています。それこそが飲食業を改革し、発展させたいという意思の表れだと思います。

調理機器を介在する調理改革に関して意見は言える。それ以外の経営に関する改革は分野外であり、そんなことは専門のコンサルタントに任せればいいと思われています。

でも経営コンサルタントは数字上の経営バランスは熟知していますが、厨房の細かい作業は分かりません。厨房コンサルタントは卓越した厨房レイアウト図面や考え方を独自の思想で表現されていますが、作業改革や経営戦略までは通常求められない状況です。

現在ではフードサービスコンサルタント業をしている私も、さまざまな業態の厨房図面の作業を伴うプロジェクトは行いましたが、ある年数を経過した時点で、自分が関与した飲食業や施設は繁盛しているのかと疑問を感じるようになりました。現在、成功している店もあり、潰れた飲食業もあります。

特に潰れた店の根幹となる厨房計画に携わった当事者としては、承認を受けた業務プロセスですが、何も責任がないのかと思った時期がありました。それ以降、飲食業のコンサル業務を請け負う時では、厨房計画だけでなく、俯瞰的に経営方針まで意見を出せるプロジェクトをできるだけ限定して請け負うようにと考えました。

何故なら、自分が関わったプロジェクトでは、できるだけ失敗させたくないからです。そう言ってもコンサルタントが偉いとかまったく考えていないし、思ってもいません。数多くのプロジェクトの中で、各種の失敗と成功事例を見てきて、その経験から、依頼されたプロジェクトを成功に導くための意見を言える記憶が多少あるというだけです。このような経験は、厨房にかかわるスタッフの方々にも同様にいえます。各種飲食プロジェクトで培われたノウハウの伝達は、飲食経営者や調理者にとても有益です。

レストラン厨房計画

図２のレストランレイアウトは、従来の厨房機器

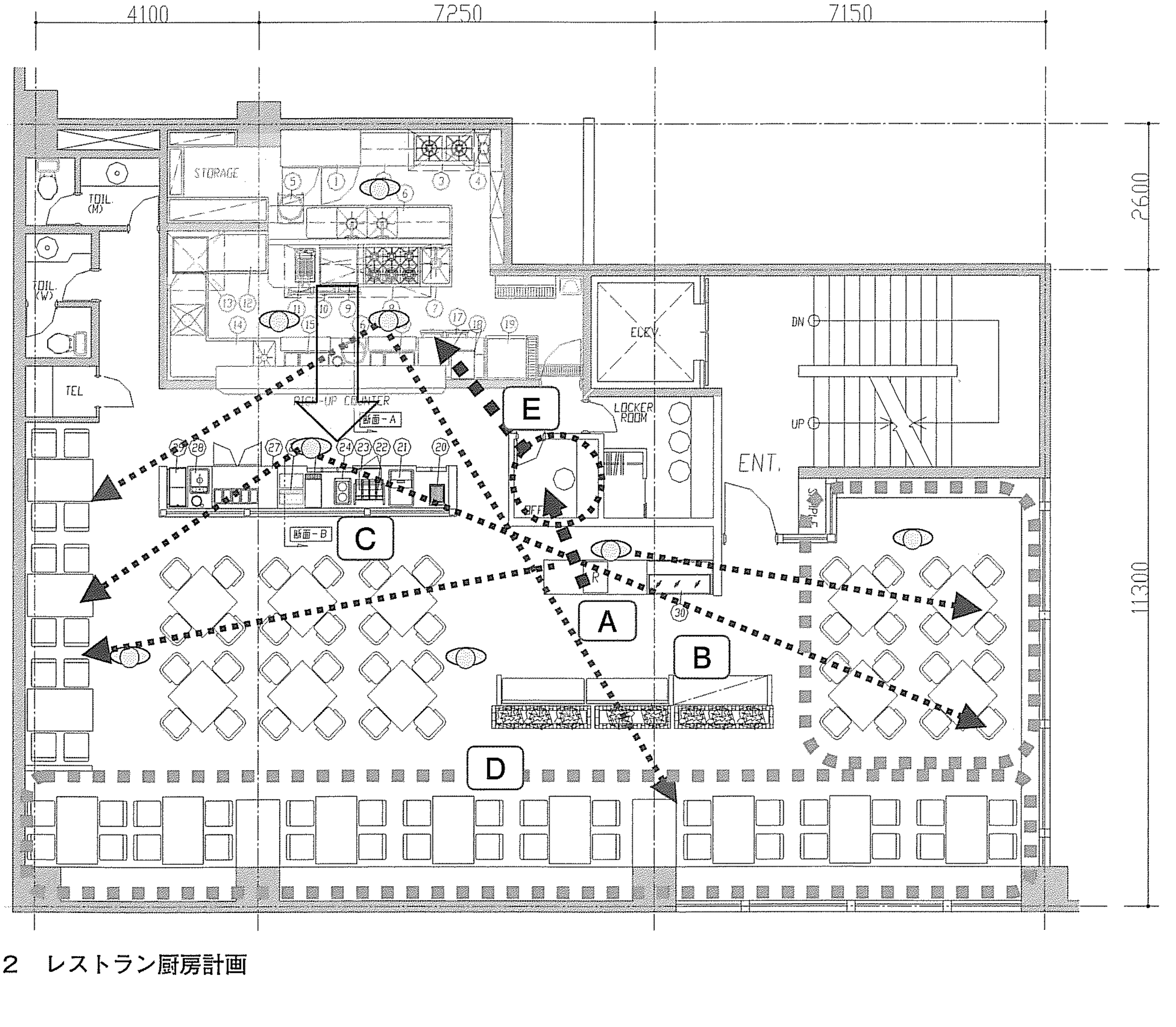


図２　レストラン厨房計画

を中心に計画された中規模78坪80席タイプ洋食レストランの参考図です。通常の厨房設計業務としては、ダイニングレイアウトのゾーニングを設計した後、残されたスペースに厨房配置計画を行う状況です。

飲食店舗の設計中、特にダイニングサービスで大きく影響するのは、Aレジステーション、B中間サービスエリア、Cサービスステーションであると思います。

Aレジステーションは、来店されるお客さまを席まで案内する役目と、会計場としての役目がありますが、その他、各客席の状況や不具合が発生した場合の対応指示を受け持っています。

客席を見渡せる場所を含め、当初の設計段階より配置検討が重要です。B中間サービスエリアの機能は、昼時のサラダバーや、ドリンクバー、夕刻過ぎでの前菜、アンティパスト、デザート等のサービス基地としての営業戦略面で応用展開できるサービス機能です。

Cサービスステーションはダイニングサービスの中間基地ですが、コーヒー、水やビバレッジ類、シルバー、カトラリー類のサービスエリアです。レジステーション同様に、常にお客さまの状況を確認しながら迅速に対応サービスできる位置が重要です。

Dダイニング客席構成に関しても、レイアウト図では4席配置の組み合わせ案となっていますが、個人や少人数の来店頻度が多い商圏では1名席、2名席を考慮に入れた配置計画が必要です。昼過ぎの会議需要や夕刻過ぎでの宴会需要が見込める場合では、ダイニングを簡易的に区切るような計画も必要となります。E事務所機能の役割では、店舗を管理する店長のさまざまな業務を管理する場所となり、重要な業務では日々の売上集計や作業者の人員計画が含まれます。特に売上は、そのお店に来店されるお客さまの評価です。

また、売上＝厨房の作業量ともいえます。時間帯ごとの売上集計の分析を行うことにより、調理販売の特性が掌握できるようになり、厨房作業の下処理内容や準備量の目安も判断できます。今後の厨房計画や改修工事では、厨房設計以外でも、調理やサービス、売上面で貢献する情報や意見を含め、飲食店の配置計画の提案が求められていくようになると思います。

料理提供ラインの機能設計

図3はコーヒーショップに多く見られる料理提供ラインの参考断面図です。もちろん飲食業態により料理提供ラインの構造に違いはあります。しかし、料理を提供する作業の重要なポイントは変わらないと思います。

多くの場合、内装や建築で行う木造作工事が絡むため、厨房設計側では平面計画同様に与えられた空間に厨房機能を計画するのみの作業となっています。しかし、飲食業にとって料理提供のエリアの計画次第ではサービスや売上面に大きく左右される重要な場所となります。A料理提供カウンター（ディッシュアップカウンター）では、料理を受け渡すと同時に、注文された料理が間違えないかどうか最終確認を行う場所でもあります。よってサービス側では料理が確認できるBカウンターの高さが重要となります。

この業態のカウンターでは、通常1,100〜1,200㎜以下が理想となります。思ったより低い感じですが、料理を両手で引き取り料理を運ぶ場合、その範囲内の高さであれば、障害なく作業が行える高さ寸法です。Cのキャビネット奥行きも料理提供作業に大きく影響します。料理を引き取るラインでは提供カウンターから近いほど作業がスムーズに行えます。Dの盛り付けプレート保管スペースでは、昼繁忙時に提供するプレート枚数を保管できるスペースが必要となります。メインプレート、ライス皿やサラダ、ブレッド、デザートプレート、スープや各種碗容器と、さまざまな保管スペースが必要となります。一人当たりの必要容器数に昼食時の客席回転数をかけ合わせた保管能力の機能設計が必要です。

E料理ストレージスペース（通常ホテルパンを設置）は、その店の料理提供シナリオを理解しないと設計できないラインです。暖かいフードパンでは、メイン食材のソースや添え物の温ガルニ、カレーや各種スープを保温する場所であり、コールドフードパンは、サラダ各種、ドレッシング、香辛料、サンドイッチやピザのトッピング具材など保管する役目となります。料理プレートにバックラインより調理された各種料理品を盛り、付け合わせやガルニやソース類を添加させ、迅速に提供作業を何十回も繰り返す場所です。盛り付けラインの機能次第では、料理提供の遅延や作業手順の間違いなどを起こす原因

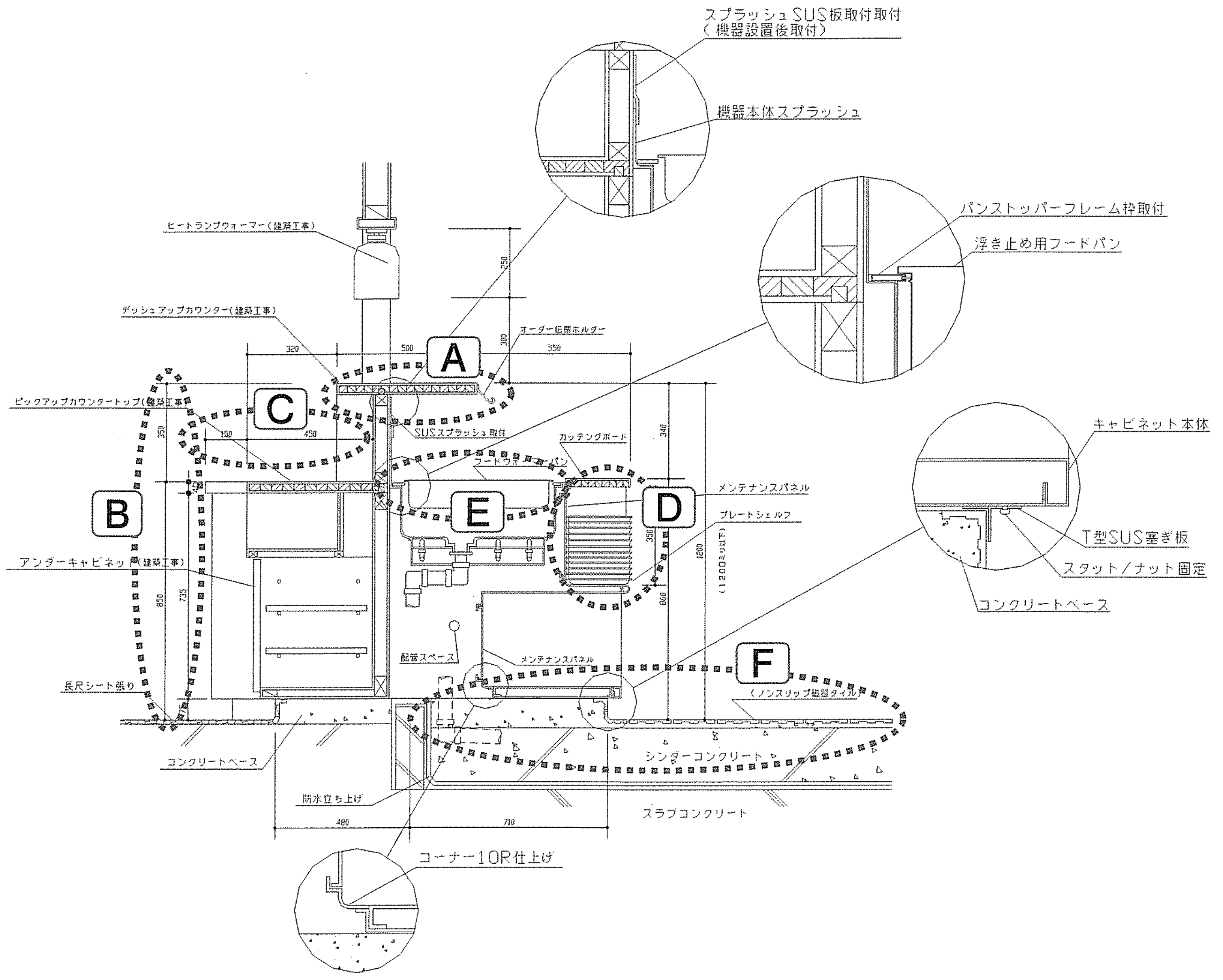


図3　料理提供ラインの機能設計

となります。作業シナリオを十分に考慮した計画が求められます。

Ｆの厨房床ラインの計画ですが、これも建築設備主導で進められている現状です。理想はフロア床と厨房床のレベルは同じ高さです。多くの飲食店では、防水やモルタル打設施工の影響により、厨房床で200〜300㎜も段差が生じる施設が数多くあります。厨房とサービスフロアの床段差は、料理提供時に発生する作業障害の大きな要因となります。厨房計画では、与えられたエリアの配置計画のみの作業ではなく、建築計画段階より障害のない厨房計画に対する意見、そして調理作業面では開業後、円滑に調理作業が行える機能計画の提案まで含めたものが厨房計画だといえます。

求められる厨房メーカーへの新たな役割

これからは調理機器販売や巧みな施工ができるだけの企業ではなく、厨房計画はもちろん作業面や運営面でも改善提案してくれる企業が求められる時代になったと感じます。

調理場計画により、「調理人主導型作業」から、経営者側の視点で計画する「利潤追求型の計画」の提案です。繰り返しますが、調理機器を購入する経営者が思っていることは、利益を向上させたい。単純に言えば、運営固定費を抑え、集客数を高めること。設備関係では、水光熱費を抑える装置や仕組みの提案を求めています。

自社の店舗を拡大したい店舗では、調理作業の標準化に貢献できる装置システムや機器の提案を積極的にしてくれる企業。人材育成面では、調理作業の標準化に貢献するシステムの提案。人件費を低く抑えたい要望では、熟練調理者の技術をできるだけ再現できる調理機器や制御を有する調理機器やシステムのシナリオ提案です。

新たな飲食業態を展開したい要望では、さまざま

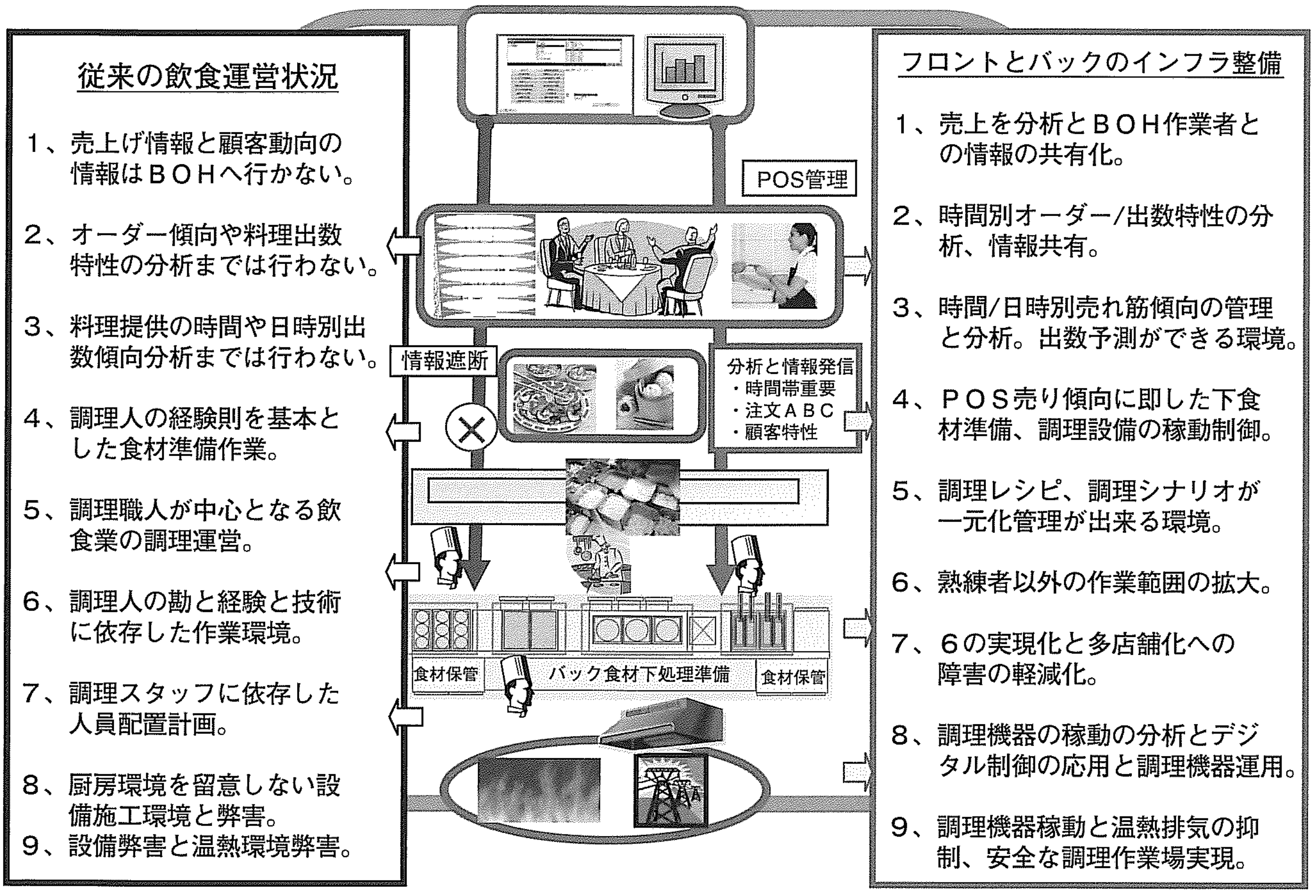
な成功事例をベースとした飲食業の情報提供。食中毒を起こさない安全な調理運営面では、現実的に運用ができるT・T・T調理管理システムや調理の安全性が担保できるシステム提案です。

応用展開では、POS売上を基本とする日々の売上分析と調理提供面への応用です。特にPOSデータ分析と調理オペレーションの最適な運用は、少々難解な面があります。でも、現在厨房関連会社で活躍されている方々ならば、その程度の分析提案はできると思います（図４）。

飲食業では、調理技術者が入れ替わった場合、味や関連するサービスまでも大きく影響してきます。調理オペレーションがある程度整っている飲食業は別ですが、それ以外の飲食経営者は、それが非常に悩みの種となります。調理者もスタッフへ手取り足取り段取りを教え、未熟者を育てる余裕や時間はありません。調理人も、培った経験値や調理手法やノウハウを明らかにできる伝達手法や手段は求めていると思います。厨房関連企業の方々は、調理作業面で、計画する調理機器をどのように使用し運用するのかを含め、調理場計画を行う必要があると思います。調理作業と調理機器の運用までを指導してくれる企業は、経営側にとっては重要な企業となります。

厨房スタッフの方々は、運営改善に寄与する意見や手法に関しては不慣れな面があると感じます。本稿執筆の依頼を受けた時点で考えたことは、厨房業界の方々が少しでも飲食運営の改革面で活躍できる考え方を見出す内容を記載できればと引き受けた次第です。「厨房と飲食運営改革のすすめ」として表題致しましたが、次回以降では、より具体的な飲食業における改革手段や手法を記載できればと思います。

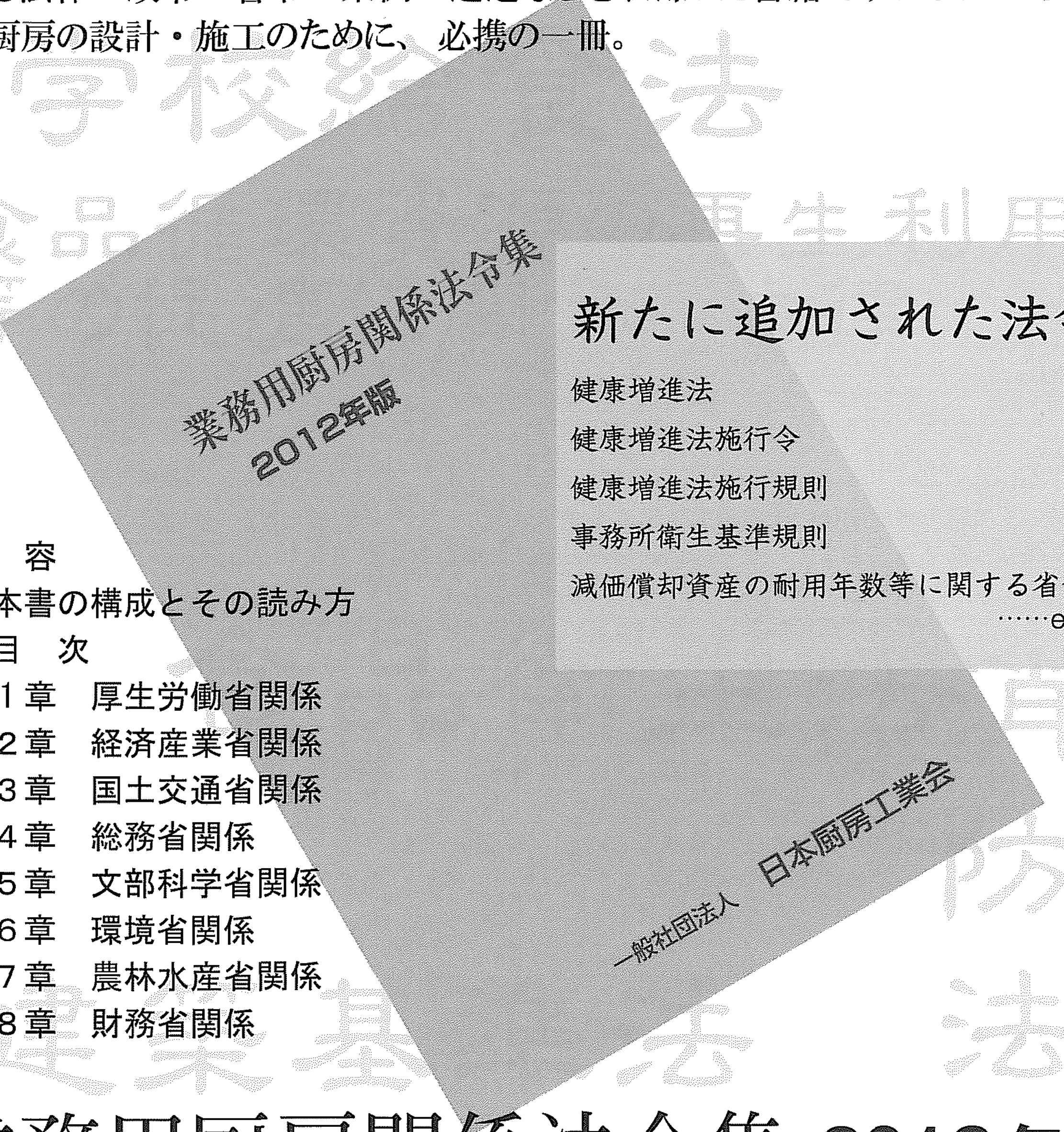
図４　従来飲食業の情報の流れと求められる情報伝達



最新版の登場です。

業務用厨房関係法令集、
2012 年の最新大改訂です。

業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省、財務省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊。



新たに追加された法令

健康増進法
健康増進法施行令
健康増進法施行規則
事務所衛生基準規則
減価償却資産の耐用年数等に関する省令
……etc

内　容

■本書の構成とその読み方

■目　次

第１章　厚生労働省関係
第２章　経済産業省関係
第３章　国土交通省関係
第４章　総務省関係
第５章　文部科学省関係
第６章　環境省関係
第７章　農林水産省関係
第８章　財務省関係

業務用厨房関係法令集 2012 年版

■A4 判・286 頁　■価格:4,800 円（税込)、会員価格:3,800 円（税込）　※送料含む

新連載　食糧事情

日本の食の原点から -1-

富山県魚津漁港と魚たち

㈲フーズシステムクリエイター
佃　朋紀

私は、前職で水産関係の国の補助事業のお手伝いをしていたこともあり、ありがたいことに北は礼文島から南は宮古島まで、まさに全国の漁村を訪れる機会に恵まれました。もちろん、それぞれの漁村には知り合いもでき、濃い人間関係も生まれました。しかし、濃い人間関係が生まれれば生まれるほど、漁村の実態に接触し、その衰退が深刻化してなす術もない現状に直面することとなりました。そこで、産地の情報をできるだけ全国の方々に伝え、いろいろな取り組みをご紹介させていただき、その中で、産地に対する思い入れを皆さんにお持ちいただくということも私の使命なのかもしれないと考えたのです。今回は本誌で記事を書く機会をいただき、どうも性格的に悪乗りするタイプの人間なものですから、全国の漁村を背負ったような気分で、この際、生意気にも全国の漁村の様子をご紹介させていただこうかと考えました。もちろん、食いしん坊でもありますので、前号まで連載されていた王先生と開催している「旬の味を喰らう会」の料理とリンクしながら、魚の美味しさについてもご紹介させていただきたいと考えております。

魚津の魚市場
おさかなランド

今回は第１回目ということになります。まずは、皆さまに、魚津のファンになっていただければ幸いと思い、筆を執った次第です。

さて、魚津ですが、上野駅から上越新幹線で越後湯沢へ、そして特急はくたかに乗り換え、北越急行ほくほく線、北陸本線を経由して３時間ほどで到着します。

駅から出ると、立山連峰が出迎えます。この立山連峰が、恵み豊かな富山湾をはぐくんでいるのです。そして、駅から海に向かうこと２kmちょっとで、魚津漁港に到着します。

魚津といえば、蜃気楼で知られています。ちょうど、4月から5月にかけて出現する割合が高いそうです。ですから、この時期に魚津を訪れると、「もしかして……」と思うのですが、残念ながら今まで見た試しがありません。見られれば超ラッキーなんですが。

ところで立山連峰は、富山湾を豊饒の海にしています。寒ブリ、シロエビ、ホタルイカ……と、想像するだけでも涎が出てきそうな魚ばかりです。そうした魚を日々扱っているのが、魚津漁協の水産物荷捌き施設（通称「おさかなランド」）という、産地市場なのです。

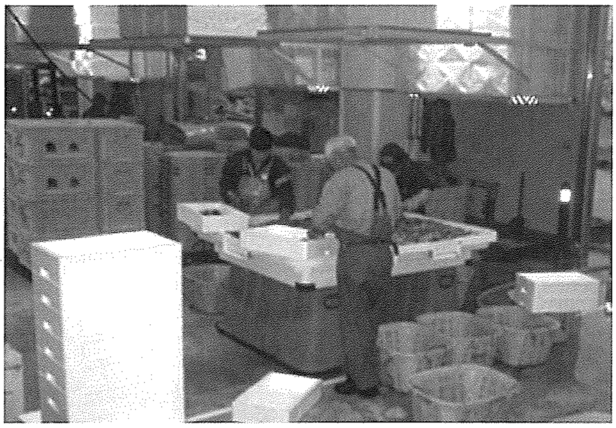
この建物は、外壁を青系の色に統一し、外観からはとても産地市場とは思われないものですが、平成16年に誕生しました。おさかなランドは、その当時先進的な産地市場として全国の産地市場関係者からも一躍脚光を浴びました。というのは、「高度衛生管理」された市場として、全国的にもモデル市場となったからです。その後、日本各地に次々と、「高度衛生管理対応型」という産地市場が出現し始めました。

実際、どんな市場かご紹介しましょう。

空がしらみ始めるころ、定置網で漁獲された魚を積んだ船が岸壁に接岸します。すると市場がにわかに活気を帯びてきます。乗組員が総出での水揚げ作業が始まります。黙々と作業が続けられていますが、見ている方も何故か勝手に気分が高揚してきちゃいます。これが、「産地市場の臨場感」というものなのでしょう。

ところで当たり前ですが、定置網で漁獲される魚というのは、実にいろいろな魚が混ざっています。時には、鯨さえ入って来る時もあります。いろいろな魚が入って来ると、「選別」という作業をしなければなりません。魚種別・サイズ別に分け、スピーディーに発泡スチロールに詰めます。もちろん、長年培ってきた「カン」や「年季」がものをいう時です。また、箱詰めの丁寧さによって、価格も微妙に変わってきますので、意外に神経を使う作業になるのです。そして箱詰めされた魚は、もちろん隣の卸売場に並べられ、セリを待ち受けるのです。

おさかなランド



続々と水揚げされる新鮮な魚

水揚げされるホタルイカがメスばかりである理由

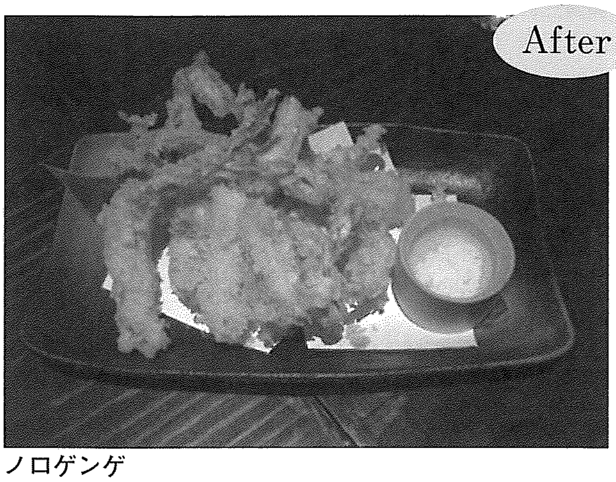
さて、３月から５月にかけては、魚津の風物詩の一つ、ホタルイカ漁が最盛期を迎えます。そのホタルイカのほとんどがメスだというのをご存知ですか。

11～２月位に交接したオスが死んでしまいますが、メスが富山湾の沿岸に近づき、浅場に移動して産卵します。だから、産卵に来たホタルイカが定置網に入り、漁獲されてしまうのです。ただ、めったにないことですが、オスも混じることがあるといわれています。

ホタルイカ漁は、明け方、真っ暗な中で始められます。網を揚げている時、ホタルイカがパニクって光を出し始めますが、その時の光景は神秘的です。この時期の観光ツアーの目玉にもなっています。

港で水揚げされる時には、もうあの光はありません。ただあるのは、カゴいっぱいのホタルイカ20kgがあるだけなのです。でも、20kgもあると、運ぶのも結構な重労働なのです。

本題に戻りましょう。箱詰めされた魚は、卸売場に写真のように並べられ、セリを待ちます。床はゾーニング、天井には天板が張られています。もちろん、魚臭さなんかはありません。一般的に、産地でこうした高鮮度、高品質の努力をしているのですが、その割には消費地市場での扱いがあまり良いとはいえないのは、まったくもって残念なことです。



ノロゲンゲ

春の魚津を喰らうなら、ノロゲンゲとシマオコゼ

さて、この後は卸売場と「旬の味を喰らう会」の二次元的なお話になります。というのは、やっぱり、魚は料理をイメージしていただくのが一番美味しさを伝えやすいからなのです。

魚津のおさかなランドの卸売場には、実にいろいろな魚が並んでいます。その一つが、北陸地方の地域特有の魚としてノロゲンゲという魚です。魚そのものに何となく透明感があって、ボケたような微妙な色合いをしている魚なのです。それもそのはず、深海魚の一種なのです。昔は猫もまたがない、捨てられていた魚だったようです。もちろん、東京ではほとんど姿の見られない魚でした。

しかしこのノロゲンゲ、北陸地方では冬には鍋に入れられ、コラーゲンたっぷり鍋として食べられていたのです。そういえば、富山の女性の肌が綺麗なのはそのせいかもしれません。ちなみに、富山県漁業協同組合連合会では、この魚から抽出したコラーゲンを販売しているそうです。

このノロゲンゲ、旬の味を喰らう会では、天ぷらにして食べました。水分の多い魚なので、衣を付けてあげると、魚の水分が抜けずに、ホクホクした感じで、とても優しい感じの味が口の中に広がります。おそらく、この天ぷらを食された方々は、次の日の朝、妙に肌がつやつやしていたのではないでしょうか。

ノロゲンゲは最近では、北陸の特産として干物としても売られるようになりました。まだまだ全国的に知られていない魚ですが、魚津の代表的な魚になりつつあります。

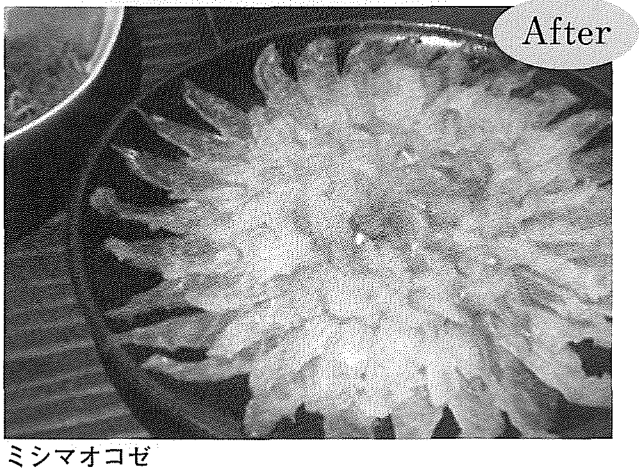
卸売場をうろうろしているうちに、次に目にとまったのはミシマオコゼでした。富山では、「シャガンボオ」と呼ぶらしいです。学名は、「ウラノスコプス・ヤポニクス」で、「空を見る」という意味らしいです。つぶらな瞳をしながら、口を開けて「お～い」と叫んでいるように見えたのは、まさに学名通りだったと、後で思いました。

ともかく、珍しい魚には目がないタチなものですから、どんな味がするのか妙に気にかかり、食欲をそそられてしまうものです。会場の莫莫居鶯で、魚津産のミシマオコゼを取り寄せ、薄造りにしてポン

酢で食べました。というのは、意外に身が硬い魚で、角が立つような刺身の厚さでは堅すぎるようで、薄造りが一番適しているからです。ですから、食感もどちらかというとフグの触感に似た感じがあり、噛めば噛むほど口の中に甘味が広がる、上品な味わいのする魚なのです。顔には似合わない、意外性のある魚でした。また、薄造りは色合いが素晴らしく、実に華やかなものがあり、高級感に溢れています。

ところで、魚津に水揚げされる魚は種類が豊富なのですが、最近、ちょっと変わってきたことがあります。例えば、富山湾でも、周年サワラが獲れるようになりました。今までは、水温の下がる冬場には姿を消して、水温むころにはその姿を現す魚で、まさに「春」の魚だったのです。それが何故、周年漁獲されるようになったのかというと、水温が上昇したからではないかと考えられているようです。地球温暖化というのが、海にも影響を及ぼし始めてきたのでしょうか。

それは、富山湾の寒ブリの来遊にも影響を及ぼしているようです。石川県、富山県の年末には、慣習もあり寒ブリが欠かせないもので、キロ当たり1万円する時もあります。その日本海の寒ブリは、北の方で餌をたらふく食べてまるまると太ってから、日本海の沿岸を下がって来て、ちょうど11月から12月ころにかけて富山湾の定置網に入り、水揚げされるのですが、ここのところ遅れて来遊するようになり、年の明けた1月に水揚げされ、一挙に価格が下落するようなことが多くなってきました。



ミシマオコゼ

おかげで、食べる側のわれわれとしては、値段が安くおいしい寒ブリを食べられるようになり、とてもうれしいことですが、産地ではうれしいとばかりは言っていられない状況になっています。

ただ、大型魚の価格低下は、別なことにも要因があるようです。例えば飲食店では効率性重視の観点から、大型の店舗を除き、売れ残りを考えると大型魚を1匹単位ではとても仕入れられず、フィレーなどで仕入れざるを得ない状況があることも一要因だと聞いています。本来、魚を1匹丸ごと使うことによって、廃棄する部分を有効活用するなどによって利益が得られやすくなるのですが、可食部分の割合の高いフィレーになると、一見してロス率は低く抑えられるものの、逆に割高なものを仕入れなければならず、むしろ利益率を落としているのです。しかも、どこでも使える食材は同質化競争を促し、価格競争という、まさにレッド・オーシャンでの争いを展開することになります。その真っ只中にいるのが、現在の飲食店ではないでしょうか。

誰しもが望んでいるのは、競争のないブルー・オーシャンであるはずです。その戦略を展開するうえで何をしなければならないのか、理解されている人も少なくなっているように思われてなりません。それは、何故でしょうか。東京にいると、市場に流通している魚しか目に入らなくなるからではないかと考えます。しかもその魚の情報すらもまったく入って来ない訳で、そこには産地のワクワク感が出て来るはずがありません。そもそも論として、レッド・オーシャンに身を委ねている訳だから仕方ないことかもしれません。

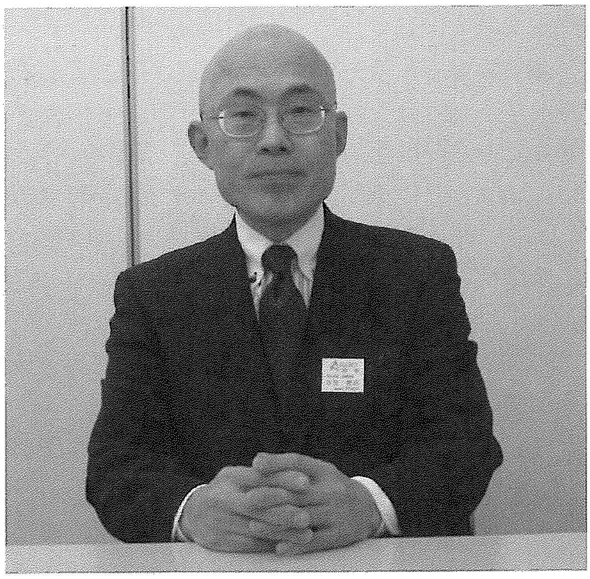
でも、産地にはいろいろな魚が、日々変化のある中で水揚げされています。多くの人は、その産地市場に行くと、なぜかしらワクワクしてきます。そのワクワク感を知り、どうメニューとして作り上げていくのか、産地の課題でもありますが、飲食店の皆さまの重要な課題でもあります。今、急激に売り上げを伸ばしている話題の飲食店は、そうした視点をお持ちのように見受けられます。

厨房機器は、そのワクワク感を作りだすための脇役ではありますが、重要な役割を果たしているはずです。ですから、その脇役が産地のワクワク感をどう引き出すのか、是非伝えていただきたいものです。拙稿を通じ、このワクワク感がいささかなりとも皆さまにお伝えすることができれば幸いです。

支　部	会員No.
関西	553

株式会社アクシー

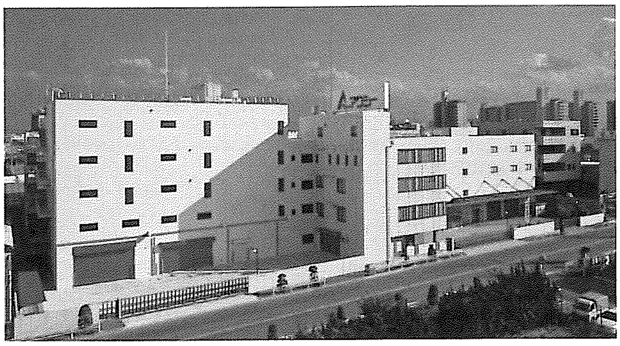
日本と厨房の空気をキレイにしてきた、創業50年のフィルタ専業メーカー



執行役員　技術部長
小谷　恵介

――貴社設立のきっかけについてお教えください。

当社の創業は、昭和37年7月、大阪市住吉区にて、西川禎一によりアルミ箔フィルタの製造、販売をスタートしました。その後オイルミスト粒子を対象にしたフィルタの製品開発に着手し、昭和40年6月にMGWグリスフィルタの販売、昭和55年には厨房用バッフレッシュグリスフィルタの販売を開始しました。厨房用バッフレッシュグリスフィルタの開発当初は、グリスフィルタの油分除去率、油分付着率の性能測定を自社で実施するために、測定用ダクトの設計、測定用油の選定、油と水を定量滴下する装置の選定など、苦労を経て自社に設置しました。

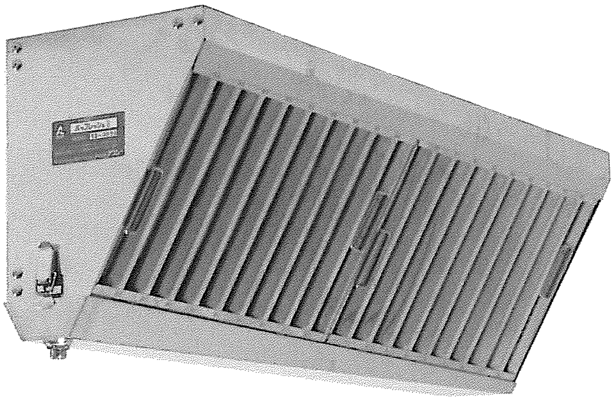


本社全景

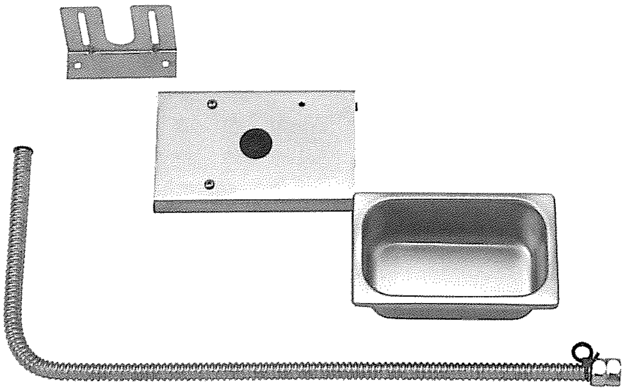
測定用ハードは一通り揃いましたが、油と水を滴下する釜の温度がなかなか一定にならずに、温度が下がりすぎて油と水が揮発せずに、釜の底に溜まり、オイルミストが発生しなくなることも、しばしばありました。毎日毎日の測定の繰り返しで油まみれになり、また全身が油臭くなり、揚げ物を食べるのもつらい日々を送ったことを昨日のことのように思い出します。最近では粒子発生器もいろいろなものが市場に出回り、当社でも、DOSやPAOでの0.3μ～5μの粒子径別のフィルタの効率も採取できるようになりました。また、測定器のハンドリング性も向上し、実際の現場でのオイルミスト粒子の測定も簡単に実施することができるようになりました。今後も当社の性能測定の技術を生かし、オイルミスト除去フィルタの製品開発に注力したいと考えております。

――提供している製品・サービスについてお願い致します。

1．プレフィルタ（粗塵用フィルタ）



バッフレッシュⅡ



バッフレッシュⅡ部品

2．ロングライフフィルタ（長寿命型粗塵用フィルタ）
3．グリスフィルタ（ミスト除去用フィルタ）
4．バッフレッシュⅡ（業務用厨房排気フィルタ）
5．タイデン（中高性能フィルタ）
6．グランパ（HEPAフィルタ）
7．オドピュア（脱臭・有害ガス除去フィルタ）
8．ケミピュア（ケミカルフィルタ）
9．ケーシング（フィルタ取付用）
10．クリーン機器

――貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社のセールスポイントは、プレフィルタや中性能フィルタを中心とした多品種・小ロット品を、お客さまの要求に応じて一品一様品を多彩に展開し、高品質・短納期での納入を実現していることです。最近では、特殊用途向けフィルタの市場のウエートを高めようと、各種産業機器装着フィルタや、車両向けフィルタ、オイルミスト除去フィルタ等の開発に注力しています。特にオイルミスト除去フィルタでは、オイルミストの粒径や濃度を自社研究室にて再現し、現場環境に近い形で性能実験ができる測定装置を完成させ、新製品の研究・開発を進めています。

また、（公社）日本空気清浄協会の会員企業として、同協会のフィルタ分科会に参加。会員企業各自がフィルタ性能試験に関する測定データの信頼性や精度向上につながる活動にも精を出しています。生産面では製造管理を行う社内コンピュータシステム「アクシス」のバージョンアップに取り組んでいます。同システムはフィルタの品番、寸法、仕様、リードタイムなどを細かく設定することができ、徹底した製造管理を実現しています。このように技術主導型で、常に工夫、改善、改革を行うことが当社の強みです。

――工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

最後になりましたが、当社は2012年で創業50周年を迎え、当社の経営理念である、「顧客を大切にし、広く社会に貢献することで、共に発展していきたい」の旗印のもと全社一丸となり、業務に取り組んで参りますので、ご支援のほどよろしくお願い致します。

●**設　立**
1968年12月
●**代表者**
西川 浅太郎
●**資本金**
5,000万円
●**従業員**
146人（2010年10月1日現在）
●**業種**
エアフィルタ設計開発・製造・販売
●**本社**
〒559-0025
大阪府大阪市住之江区平林南1丁目1番20号
TEL06-6682-2251　FAX06-6682-2188
●**営業所**
東京営業所
〒103-0025
東京都中央区日本橋茅場町2丁目8番7号
細山茅場町ビル4F
●**URL**
http：//www.aqcnet.com

最新外食トレンド2012

No.5 外食産業における就業者数・従業者数等について ～各種政府統計から

㈶食の安全・安心財団
附属機関　外食産業総合調査研究センター
研究員　**松﨑　俊**

1. はじめに

外食産業全体でどのくらいの人数が働いているのか。これは売上高、店舗数等と並ぶ基本的な数字であり、当センターでも問い合わせの多い統計資料である。しかし、就業状況など人数についての主な統計資料としては「労働力調査」「国勢調査」「経済センサス」など複数存在し、関連統計としては「毎月勤労統計調査」「雇用動向調査」「賃金センサス」などが設定されている。それぞれ調査方法や対象の違い等によって数字が異なり、その意味するところも違う。

今回はこの外食産業での「従業者数」等について、各種政府統計の違いを中心に見ていきたい。

2. 外食産業での就業者数・従業者数について

日本の人口のうち、15歳以上で通学・家事等に従事する「非労働力人口」を除いた「労働力人口」はおおよそ6,515万人（平成24年2月「労働力調査」）で、「労働力人口」は「就業者」と「完全失業者」で構成されている。

「就業者」の状況について「世帯」から調査したものが、総務省の「労働力調査」である。この調査はわが国の就業および不就業の状況を明らかにすることを目的に毎月実施されており、「失業率」の作成などに利用されるなど、労働統計の基礎となっている統計である。調査方法は標本調査となっており、全国約4万世帯の標本から推計されている。

この「労働力調査」によると外食産業＝「飲食店」の就業者数は282万人（平成22年平均結果）となっており、全体就業者6,257万人の約4～5％を占めている。この就業者数について、他に調べているのが「国勢調査」である。

「国勢調査」は社会構造の実態把握を目的に、5年に1回、全数調査で行われており、一般人にも馴染みある調査である。直近は平成22年調査が実施されているが、就業者等の全国値はまだ結果が公表前のため、平成17年の結果を見てみると、「飲食店（一般飲食店と遊興飲食店の合算）」の就業者数は269万人と、「労働力調査」の結果とは▲14万人の

	所轄省庁	調査対象	調査方法	調査時期		就業者・従業者の項目
労働力調査	総務省	世帯	標本調査（4万世帯）	毎月	月末	就業者数
国勢調査	総務省	世帯	全数調査	5年に1度	10月1日現在	就業者数
経済センサス基礎調査（事業所企業統計調査）	総務省	事業所	全数調査	5年に1度	7月1日現在	従業者数

表1　各種政府統計の概要

ずれがある。

このずれは、調査方法の違いが主な要因であり、「国勢調査」が全数調査、「労働力調査」が標本調査で実施されているためであると考えられ、それぞれ統計の目的に沿って設計されており、どちらかがより正確であるというものではないが、利用する場合はその違いを理解しておく必要がある。

一方、企業サイドを対象にその「従業者数」を調べた統計に、総務省「経済センサス（基礎調査）」がある。前身は平成18年まで実施されていた「事業所企業統計調査」で、全国すべての事業所を対象に、その業種別の事業所数・従業者数を調査している調査である。直近の調査は平成21年に実施され、今後５年に１回実施される予定となっている。

平成21年の「飲食店」の従業者数は442万人、（平成18年の結果は412万人）となっており、先ほどの二つの調査の「就業者数」と約100万人以上の開きがあり、「従業者数」の方が多くなっている。

この違いについては、いくつか原因が考えられる。

一つは「就業者」と「従業者」の定義の違いであるが、ここでいう「従業者」とは、「調査日現在、当該事業所に所属して働いているすべての人を指し、他の会社などへ派遣している人も含まれるが、一方、当該事業所で働いている人であっても、当該事業所から賃金・給与を支給されていない派遣社員は、従業者に含めない」とされている。一般的に、派遣社員が少ない外食産業では影響は少なく、かつ従業者数を就業者数より押し上げる大きな要因にはならないと思われる。

もう一つの要因としては、「世帯」と「事業所」という調査対象の違いがある。経済センサスは事業所を対象に、当該事業所に所属し、働いているすべての人を対象にしており、パート・アルバイトも含まれている。パート・アルバイトの場合、掛け持ちで働いている可能性があり、パート比率の高い外食産業では、その影響が強く出ている可能性がある。

その他、労働力調査の場合は、月末１週間の就業状況をもとに集計しているため、パート・アルバイト等不定期な雇用の把握が十分でない可能性など、調査票の設計の違いも影響していると考えられる。

3. おわりに

外食産業の就業者・従業者について、複数の政府統計を並べてみた。統計はそれぞれの目的で設計や調査方法が異なっており、また、調査実施上の制限などから、就業者や従業者など、同じ対象を調べていても、結果はそれぞれ違っていた。

その結果の違いについて、どの要因がどの程度影響しているかは、一概に言えない状況である。それぞれの結果は、調査設計上それぞれ正しいため、利用する側がその背景や性質をよく理解する必要がある。

特に外食産業の場合、従業員のパート比率が高く、ここ数年さらにパート比率が高まる傾向がある中では、それを踏まえた統計の理解が必要であると思われる。

	外食産業で働く人数	
労働力調査	平成22年平均	平成17年平均
	282万人（就業者）	283万人（就業者）
国勢調査	平成22年	平成17年
	― 平成24年4月下旬公表予定	269万人（就業者）
経済センサス基礎調査（事業所企業統計調査）	平成21年	平成18年
	442万人（従業者者）	412万人（従業者者）

表2　各種統計にみる「外食産業で働く人数」

注：平成17年、18年の各種統計の数値は、小分類「一般飲食店」と「遊興飲食店」をたしたものである。
　　平成22年、23年の各種統計の数値は、小分類「飲食店」である。

【1】3月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は31件で前年同月の63件に対して49%。

(2) 特　徴

◇事故クレームは、小型ガス瞬間湯沸器の周りから炎が出て高齢の女性が顔などを火傷等4件。

◇品質クレームは、13年前に取り付けたガス吸収式冷暖房機の室外機より大量の水漏れが発生したとの苦情が1件。

◇一般相談は、石油ファンヒーターからの温風をパイプで炬燵の中に入れているが、高齢の母が使用しているのでCO中毒が心配等の相談10件。

◇問い合わせは、使用10年の石油ファンヒーター及び古い灯油の処分方法について等16件。

【2】受付実績合計

2−1) 平成24年3月度　　　　(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	2	1	5	8	16(52)
事業者	2	0	1	7	10(32)
司法・行政	0	0	4	1	5(16)
その他	0	0	0	0	0
合計(構成比)	4(13)	1(3)	10(32)	16(52)	31(100)

注) 前年同月実績合計63件、事故12件

【3】主な関係行事

(1) 総　会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会社員総会（東京会館　3／8）

【4】事故クレーム

①小型ガス瞬間湯沸器から炎が出て高齢の女性が顔などを火傷

◇小型ガス瞬間湯沸器の周りから炎が出て、83歳の女性が顔などに火傷を負った。

事故発生当日の朝2～3回使用した後、再度使用するため点火操作をしたところ、器具の左側から炎が溢れ出て、おでこの左上の一部と左手の一部に軽い火傷を負った。現在、通院にて治療中。メーカーが訪問して点検したがガス漏れは無く、器具は正常に作動していた。火傷を負われたので今後のこともあり、調査を依頼したい。

◆現在、湯沸器周辺の現場写真をメーカーより入手。器具は外部検査機関で調査中。

②石油ストーブによる部屋の汚染

◇石油ストーブによる部屋の汚染が発生したので、事故品の調査をお願いしたい。

◆該当製品に関する資料と製品を送付するよう事業者に依頼。現在、事故品は外部検査機関で調査中。

③ガス給湯器で誤って高温さし湯でお湯張りをしたため、浴槽で大火傷

◇ガス給湯器で誤って高温さし湯（80度）でお湯張り後、入浴しようと足を入れたところ、高温に驚いて浴槽内に転倒し、首から下にかけて大火傷（1～2度）。救急車で病院に運ばれ3週間入院。メーカーからは「製品に問題がないので補償できない」と言われたが納得出来ない。自分の不注意は承知の上だが、誤使用をしやすい製品だと思うので、対応（補償）して貰いたい。消費者庁、経済産業省にも相談している。

◆1．メーカーは消費者庁に重大製品事故としての届出について確認したが、消費者庁の考えとしては、重大製品事故に当たらないので、届出の必要はないとの回答を得た。

2．リモコンの「高温さし湯」のボタンは「自動お湯張り」ボタンの近くにあり誤操作する可能性はあるが、誤って操作した場合は、高温（80℃）のお湯が入り、湯ぶねの蓋を取った時に蒸気が舞い上がるだろうし、蓋をしていなければ、浴室が蒸気で一杯の状態になり容易に判断できる。

3．風呂に入る時、通常は手で湯温を確認するし、かかり湯により、確認できる。

4．以前にも同様の誤操作により危険な目にあった経験があるということなので、何故、注意して入浴しなかったのか。

以上、製品に欠陥は認められず使用者の不注意による事故と断定すると報告。

④ガステーブルこんろの魚焼きグリル水入れ皿のお湯で火傷

◇魚焼きグリルで魚を焼き、取っ手を持って取り出した時に、グリル水入れ皿のお湯がかかり、左足太ももから足の甲にかけて火傷したため救急病院に行き手当をした。今後も通院が必要。構造上、問題があると思うので調べてほしい。

◆現在、器具の取扱説明書や詳細な状況を調査中。

【5】未解決案件処理状況

(1) 火災で木造2階建て家屋を焼損、出火原因は石油ファンヒーターか

〔申出概要〕

平成23年12月19日午前11時出火。木造2階建て家屋を全焼。

出火場所は2階自室。出火原因は不明だが、当該石油ファンヒーターが火元か調査願いたい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関の結果は、当該ファンヒーターの焼損が著しく運転が不可能であるため、当該ファンヒーター本体が原因としての出火の可能性及び不完全燃焼状態であったか、誤給油があったかについては判断はできない。

また、カートリッジタンクの漏れ及び異常燃焼も確認できない。燃焼室内部のバーナー部分は通常の燃焼状態と同様で“すす”の付着はなく、燃焼室内部も“すす”の付着は確認できなかった。また、異常燃焼の痕跡は見受けられないため、当該ファンヒーター本体からの出火は考えにくい。

当該ファンヒーターの周りに可燃物があった場合、ファンヒーターの熱による着火の可能性についてみると、各種石油ファンヒーターの吹出口においての温風温度は正常燃焼時では200℃以下で、可燃物の発火点は、文献等によると新聞紙は291℃、布団などに使用されているポリエステルは525℃、綿は495℃等で、いずれも温風温度より高い。よって、石油ファンヒーターの温風による温度では、衣類、紙等には着火する可能性は少ないと考える。当該製品に関する取扱説明書には「温風吹出口をふさがない」、「可燃物との距離を取る」等の警告・注意文が掲載されており、火災の原因とならないように、石油ファンヒーターの前方1m以上、左右及び後方15cm以上可燃物から距離を取るよう記載されており、使用するにあたっては、取扱説明書を十分確認して安全に使用して頂きたい旨、注意喚起として調査報告書に記載し申出者に報告。

(2) カセットこんろを使用中、炎が噴出し足に火傷。カーテン及びテーブルも焼損

〔申出概要〕

ラーメンを作るため通常通りカセットこんろ用容器をカセットこんろに装着し使用した。2分ほどした時に「ボン」と音がしてガバナー付近から突然、火が出たので驚き、鍋の中のお湯で右足に軽い火傷を負った。また、2mほど離れたところのカーテンが焼け、樹脂製の食卓台も焼損した。当該事故品を調査してほしい。

〔調査・対応結果〕

送付されてきたカセットこんろ及びカセットこんろ用容器を確認した結果、こんろの外観については器具栓つまみ及び容器着脱レバーの一部に溶融痕が確認されたが、その他本体は著しい錆や腐食は見られなかった。また、点火用配線も異常なかった。カセットこんろ用容器については容器上部と底面部に腐食が確認されたが、こんろとの接合部には異常が見られなかった。また、容器本体の中央部分に鋭利な刃物によって空けられたと思われる穴が数か所確認できた。カセットこんろ用容器とこんろとの接合部について通過漏れ及び外部漏れはなかった。

こんろに組込まれている圧力安全装置も正常に機能していることが確認された。

以上の確認結果から考察すると、当該カセットこんろ用容器は穴が空けられており当然ガスは抜けて空の状態であるため、カセットこんろに装着しても点火はもちろん燃焼することはない。また、カセットこんろは正常な状態であり、別の適合容器を装着しても問題なく、装着部分からガスが漏れて爆発することはない。

以上により、使用者の証言を再現することは不可能である。また、カーテンや食卓台の焼損も現物が確認されないと判断できないと、PLセンターとしての考察と見解を報告。

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

99-002-9999

ラベル見本

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07. 10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックＬＬ	10-002-0202	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックＭ型	10-002-0203	㈱クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バッフレッシュⅡ	10-002-1302	㈱アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	㈱深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフⅢ型	10-002-1502	新成工業㈱	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス㈱	084-922-2855
09. 4. 23	Ｖフィルター	09-002-1704	ホーコス㈱	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス㈱	084-922-2855
10. 9. 1	ＪＧＺグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画㈱	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機㈱	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機㈱	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機㈱	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック㈱	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	㈱安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	ＥＸグリスフィルター	11-002-2902	㈱エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	ＥＸグリスフィルターＰタイプ	11-002-2903	㈱エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	㈱エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターⅡ	11-002-3902	津守興業㈱	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターⅢ	11-002-3903	津守興業㈱	048-222-6187
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターＧＦ-Ｆ	11-002-4001	日本カルミック㈱	03-3402-1581
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターＧＦ-Ｌ	11-002-4005	日本カルミック㈱	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターＬ８型	11-002-4201	㈱ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターＬ３-Ⅲ型	11-002-4204	㈱ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターＮ型	10-002-4203	㈱ダスキン	06-6821-5186
07. 3. 19	コーワ・クリーンポート	07-002-4801	㈱アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソーレⅠ型	09-002-4903	日之出㈱	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターＬ型	11-002-5001	㈱セルテック	047-491-6654
08. 1. 23	セルテックフィルターＢ型	08-002-5002	㈱セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターＫ型	11-002-5003	㈱セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターＭ型	08-002-5004	㈱セルテック	047-491-6654
07. 12. 14	ＳＫグリスフィルターＨ-１型	07-002-5103	㈱サニクリーン	03-3453-2231
08. 7. 10	ユニフィルター	08-002-5301	㈱ユニマットライフ	03-5770-2050
11. 12. 28	ジョンソンＪフィルター	11-002-5401	ディバーシー㈱	045-640-2240
08. 1. 23	ジョンソンＪフィルターＢ型	08-002-5402	ディバーシー㈱	045-640-2240
09. 4. 23	ＦＣ'09	09-002-5501	㈱ＨＡＬＴＯＮ	03-6804-7297
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業㈱	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターⅢ	09-002-5803	山岡金属工業㈱	06-6996-2351
11. 12. 28	ＥＣＯウェーブ	11-002-5901	オピニオン㈱	03-5545-1691

10. 6. 23	ECOウェーブα	10-002-5902	オピニオン㈱	03-5545-1691
11. 6. 30	プラスワン	11-002-4401	JFE商事住宅資材㈱	047-390-5171
07. 5. 18	プラスワン・スーパー	07-002-6001	JFE商事住宅資材㈱	047-390-5171
07. 11. 30	DFフィルター	07-002-6201	㈱ダイフィル	06-6746-3773
09. 10. 30	DVフィルター	09-002-6202	㈱ダイフィル	06-6746-3773
09. 6. 29	DVSフィルター	09-002-6203	㈱ダイフィル	06-6746-3773
08. 9. 11	SCフィルター	08-002-6401	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
08. 2. 29	SCフィルターⅡ	08-002-6402	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
08. 2. 29	SCフィルターⅢ	08-002-6403	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
10. 7. 8	アルファフィルターⅡ	10-002-6502	セコムアルファ㈱	03-3351-5338
10. 7. 8	アルファフィルターⅢ	10-002-6503	セコムアルファ㈱	03-3351-5338
07. 3. 7	CERSUPER	07-002-6901	㈱シー・イー・アール	0466-83-4411
09. 7. 14	フランケフィルター	09-002-7001	㈱上野製作所	03-3652-5211
11. 7. 22	H1フィルター	11-002-7101	㈱アルテック九州	0968-68-1455
11. 12. 28	グリスカット	11-002-7201	㈱クリエ	053-428-0551

●グリスエクストラクター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	08-001-0102	㈱村幸	03-5777-0011
09. 8. 25	エアロ・ギミック	09-001-0501	㈱クラコ	06-6222-6711
11. 3. 29	グリスサレンダー	11-001-0701	東新産業㈱	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

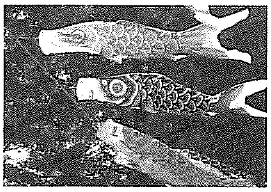
08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	㈱村幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エアロ・ウエイ	07-003-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	SOIL SCRUBBER	09-003-0801	㈱加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー㈱	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材㈱	03-3615-6011
07. 1. 22	エアーワンダーⅡ	07-003-1402	㈱シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411

平成23年度　交付ラベル　163,550枚

一般社団法人日本厨房工業会

5月(皐月)

1日（火）　メーデー
2日（水）　えんぴつ記念日
3日（木）　憲法記念日、世界報道の自由の日、ゴミの日、リカちゃんの誕生日
4日（金）　みどりの日、ラムネの日、ファミリーの日
5日（土）　こどもの日、端午の節句、菖蒲の節句、わかめの日
6日（日）　ゴムの日
7日（月）　粉の日、コナモンの日
8日（火）　世界赤十字デー、ゴーヤーの日
9日（水）　アイスクリームの日
12日（土）　アセロラの日
13日（日）　母の日、カクテルの日
15日（火）　沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日
18日（金）　18リットル缶の日
20日（日）　世界計量記念日
25日（金）　食堂車の日
29日（火）　こんにゃくの日、呉服の日
30日（水）　ごみゼロの日、消費者の日、掃除機の日



新製品News

小荷物専用昇降機
リョーデンリフトGシリーズ

ユニットタイプ

菱電エレベータ施設㈱（工業会関東支部）は、小荷物専用昇降機「リョーデンリフトGシリーズ」に自動省エネモードを採用し、消費電力を最大53%削減（同社従来機種比）したモデルを発売した。

新モデルは自動省エネモードを搭載し、一定時間リフトを使用しないとモーターや操作盤、その他の機能を自動休止し、待機電力を削減（使用時には復帰ボタンを押すことで通常運転に復帰）。

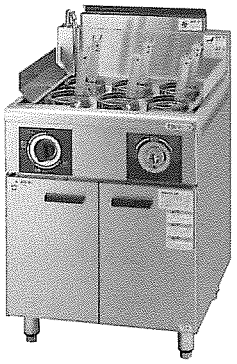
また、到着予告アナウンス機能が搭載され、カゴの到着前に「リフトが間もなく到着します」と予告し、到着時にはチャイムで告知する。

環境適合規制物質（鉛、六価クロム、カドミュウムム等）の削減活動を先取りし、かつ製品の小型・軽量化や梱包材の簡素化による省資源化も考慮した使用となっている。

モデルはテーブル・フロア・ユニット各タイプに分かれ、積載量は30～500kg。価格は180万円～250万円（税別）となっている。

■菱電エレベータ施設㈱
〒162-8422　東京都新宿区市谷砂土原町2-4
TEL 03-3235-9242　FAX 03-3235-9304
http://www.resco.co.jp/ryodenlift/

ゆで麺器
ハイパワーゆで麺器（冷凍麺対応）シリーズ



THU-60

タニコー㈱（工業会関東支部）は、「ハイパワーゆで麺器（冷凍麺対応）」シリーズを発売した。

「ハイパワーゆで麺器（冷凍麺対応）」シリーズは、素早い調理に対応できるパワーとアイドリング機能による省エネ機能を併せ持った、高効率ゆで麺器。強い火力により高い復帰力を実現し、冷凍麺をおいしくゆで上げることが可能になり、冷凍麺の連続投入にも対応。標準搭載のアイドリング機能は、簡単操作で機器を待機状態に変更でき、ガスの消費量を抑えることにより、店舗のアイドルタイムにガス代を軽減が可能。

また、新開発の熱交換装置採用により、熱効率も大幅に向上し、ゆで麺器の使用頻度が高い店舗に適したゆで麺器となっている。

価格は43万9,000円～89万4,000円（税別）となっている。

■タニコー㈱
〒142-0041　東京都品川区戸越1-7-20
タニコー戸越台ビル
TEL 03-5498-7111　FAX 03-5498-7927
http://www.tanico.co.jp/

※本欄では、会員企業の新製品（発表3ヵ月以内程度）を随時採り上げています。カタログ、写真、説明書等を編集委員会（事務局）宛までお送りください。

図書料金表

図　書　名	定　価（税込）	送　料	合　計
月刊「厨房」（半年）	2,520円	共	2,520円
〃（年間）	5,040円	共	5,040円
〃（厨房設備士価格、年間のみ）	3,150円	共	3,150円
厨房設備工学入門　第5版	7,800円	共	7,800円
〃（会員企業価格）	6,200円	共	6,200円
業務用厨房関係法令集　2012年版	4,800円	共	4,800円
〃（会員企業価格）	3,800円	共	3,800円
業務用厨房設計事例集	12,000円	450円	12,450円
〃（会員企業価格）	9,600円	450円	10,050円
会員名簿（平成23年度版）	2,100円	210円	2,310円
JFEA業務用厨房設備機器基準	4,200円	共	4,200円
〃（会員価格）	2,100円	共	2,100円

図書申込書 （FAXにてお申し込みください）

月刊「厨房」

年　月号から半年間　各　冊

年　月号から1年間　各　冊

厨房設備工学入門　第5版　冊

業務用厨房関係法令集　2012年版　冊

業務用厨房設計事例集　冊

会員名簿（平成23年度版）　冊

JFEA業務用厨房設備機器基準　冊

合計金額　円

申込書（記入もれのないようご注意ください）

購入目的：□ 厨房設備士資格認定試験受験　□ 技能検定（厨房設備施工）受験　□ その他

会社名：　電話：　FAX：

送付先：〒

氏名：　部課名：

厨房設備士登録番号：

銀行口座　みずほ銀行芝支店　普通口座　No.2319216
（最寄の金融機関にて直接お振り込みください）

郵便振替　00180－8－175280（郵便局備え付けの青い用紙をお使いください）

書　留　〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は㈳日本厨房工業会

注意事項

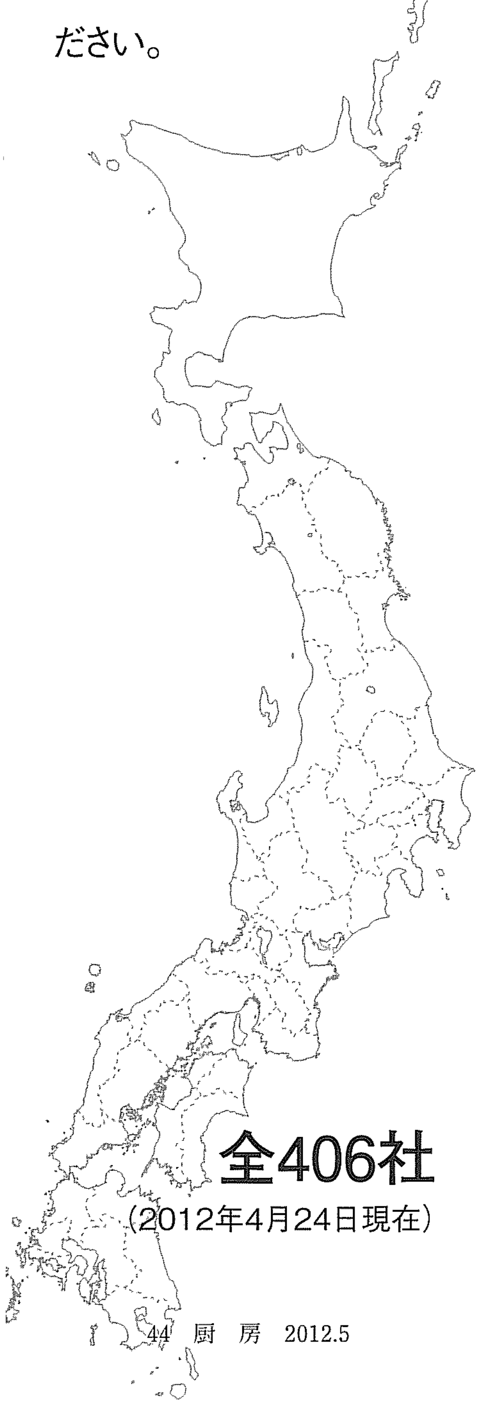
＊発送は入金確認後になります。
＊請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
＊振り込み料は各自ご負担ください。
＊3ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させて頂きます。
＊複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

一般社団法人日本厨房工業会　〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8
TEL03-3585-7251　FAX03-3585-0170

一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員ネットワーク!

最新厨房設備機器の納入から、飲食店・給食施設の設備設計・施工まで、業務用厨房に関することは、JFEA会員にお任せください。



全406社
(2012年4月24日現在)

●北海道支部

㈱AIHO 札幌支店
北沢産業㈱ 札幌支店
㈲北見厨房
㈱コメットカトウ 札幌営業所
サンウエーブキッチンテクノ㈱ 札幌営業所
サンスチール工業㈱
㈱白石製作所
タニコー㈱ 北海道事業部
厨房サービス㈱
㈱中西製作所 北海道支店
ニチワ電機㈱ 札幌営業所
日本調理機㈱ 北海道支店
パナソニックES産機システム㈱ 北海道支店
福島工業㈱ 札幌支店
㈱フジマック 札幌営業部
細山熱器㈱ 札幌営業所
㈱ホワイトスチール工業
㈱マグナ 札幌営業所
㈱マルゼン 北海道営業所
三浦工業㈱ 食機札幌営業課

●東北支部

●岩手県

㈱AIHO 盛岡営業所
三機商事㈱

●宮城県

㈱エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター㈱ 仙台営業所
㈱大穂製作所 仙台営業所
北沢産業㈱ 仙台支店
㈱コメットカトウ 仙台営業所
タニコー㈱ 東北事業部
東北アイホー調理機㈱
㈱中西製作所 東北支店
ニチワ電機㈱ 仙台営業所
日本洗浄機㈱ 仙台営業所
日本調理機㈱ 東北支店
パナソニックES産機システム㈱ 東北支店
福島工業㈱ 東北支店
㈱フジマック 東北事業部
㈱北拓機工
ホシザキ東北㈱
細山熱器㈱ 仙台出張所
㈱マルゼン 東北営業所
三浦工業㈱ 食機仙台営業課

●秋田県

㈲ケーエムイー
新日産業㈱
㈱ビンテック
㈱フルタ

●山形県

㈱三陽製作所
せんじん商事㈱

●福島県

㈲浅川製作所

●関東支部

●茨城県

小野地 賢治
東邦厨房㈱

●群馬県

伊東電機関東販売㈱
㈱大道産業
パナソニック㈱アプライアンス社
㈲坂東厨房

●埼玉県

㈲イー・ジャパン・フード・サービス
㈱ウエテック研究所
エース工業㈱
㈱エム・アイ・ケー
㈱小倉厨房工業所
桐山工業㈱
クリーンテック㈱
㈲敬和
㈱河野製作所
㈱伸和商会
仲産業㈱
㈱中西製作所 北関東支店
㈱ネオシス 本社工場
㈱深川製作所
㈱扶洋 関東支店
㈱本庄厨房機器製作所
ミクニ厨房設備㈱
㈱モリチュウ

●千葉県

㈱ウィンターハルター・ジャパン
㈱関東三貴
JFE商事住宅資材㈱
㈱セルテック
㈱千葉工業所
㈱野田ハッピー
㈱舞浜ビルメンテナンス

●東京都

アイセック㈱
㈱AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業㈱
アサヒ装設㈱ 東京営業所
東産業㈱
㈱泉設備
イトヤ㈱
㈱上野製作所
エース工機㈱
エスケーエイ㈱
㈱エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター㈱
エレクトロラックス・ジャパン㈱
㈱エレミック
㈱オーディオテクニカ
㈱大穂製作所 東京営業所
オザキ㈱
オピニオン㈱
オルガノ㈱
㈱カジワラキッチンサプライ
㈱加藤厨房設備
㈱キシ・トレーディング
北沢産業㈱
㈱キャニオン
国立厨房サービス㈱
クマノ厨房工業㈱
クリーンエイド販売㈱
クリナップ㈱
コニカミノルタテクノプロダクト㈱
㈱コメットカトウ 東京支店
㈲サカモト
サンウエーブキッチンテクノ㈱
三幸㈱
㈱サンテックコーポレーション
サンデン㈱
㈱シー・エス・シー
㈱シードトラスト
㈱正和
㈱シンガーハッピージャパン
新成工業㈱
新日本厨機㈱
シンプロメンテ㈱
セコムアルファ㈱
㈱ソフテック
大成工業㈱
大和厨設㈱
タニコー㈱
㈱椿厨房具製作所
㈱照姫
㈱戸井田製作所
東英商事㈱
東京管材㈱
東京超音波技研㈱
東京板金工業㈱
東都ビル整備工業㈱
東宝工機㈱
トーエイ工業㈱
トーショー機材㈱
トランスゲイト㈱
ナカザキ厨設㈱
㈱中西製作所 東京支店
ニチワ電機㈱ 東京支店
日産設備工業㈱
㈱ニット技研
日本エスシー㈱
日本給食設備㈱
日本洗浄機㈱
日本厨房サービス㈱
日本調理機㈱
日本ランコ㈱
パナソニックES産機システム㈱
パナソニックES産機システム㈱ 首都圏支店
バリバリシステム㈱
㈱HALTON
ヒゴグリラー㈱ 東京営業所
福島工業㈱ 東京支社
㈱富士工業所
㈱フジマック
㈲藤村製作所
㈱ブリヂストン 産業用化成品販売部
ホシザキ東京㈱
細山熱器㈱
ホバート・ジャパン㈱
㈱マグナ
マッハ機器㈱
㈱マルゼン
三浦工業㈱
㈲美濃製作所
㈱村幸
横河電子機器㈱
㈱ラショナル・ジャパン
理研機器開発㈱
菱電エレベータ施設㈱
ワシオ厨理工業㈱
㈱和田製作所

●神奈川県

㈱エイエル工業
エイシン電機㈱
㈱三栄コーポレーションリミテッド
タイジ㈱
㈲大洋
タマ設備工業㈱
㈱両津工業

● 新潟県
サカタ調理機㈱
スギコ産業㈱
㈱ハイサーブウエノ
㈱ハシモト
㈱ワクイ

● 山梨県
石川調理機㈱

● 長野県
㈱伊東電機工作所
テクノ・フードシステム㈱

●東海北陸支部

● 富山県
㈱安達工業
㈱富士厨機
ヤマヤ物産㈲

● 石川県
アサヒ装設㈱
サンタ㈱
ホシザキ北信越㈱
㈱マコト

● 福井県
畑中厨房㈱
㈱ラボー

● 岐阜県
共栄産業㈱
㈱シンコー製作所
㈱セイコー

● 静岡県
泉工業㈱
㈱クリエ
三和厨理工業㈱
東洋厨機工業㈱
㈱中松
㈱早川製作所
㈱原川商店
マルゼン厨機㈱
山田冷機工業㈱

● 愛知県
㈲愛知厨房製作所
㈱AIHO
イシダ厨機㈱
㈱エムラ販売
オザキ㈱ 名古屋営業所
押切電機㈱
兼八産業㈱
北沢産業㈱ 名古屋支店
㈱国益社
㈱コメットカトウ
㈱CEK
シーケークリーンアド㈱
シンポ㈱
大有設備工業㈱
タニコー㈱ 中部事業部
中日厨房設備㈱
㈱厨林堂
㈱豊田エイタツ
㈱中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機㈱ 名古屋支店
日本洗浄機㈱ 名古屋営業所
㈱日本厨房工業
日本調理機㈱ 中部支店
服部工業㈱
パナソニックES産機システム㈱ 中部支店
㈱パロマ
福島工業㈱ 中部支社
㈱フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機㈱
㈱マルゼン 名古屋支店
㈱メイトー
横河電子機器㈱ 中部営業所
㈱ライチ
リンナイ㈱
㈱渡辺事務所

● 三重県
㈲アイジィエー
㈱ウサミ
スズカン㈱
㈱タチバナ製作所
㈱中部コーポレーション
㈱三重特機

●関西支部

● 滋賀県
大洋厨房㈱

● 京都府
FKK㈱
シェルパ㈱
㈱八木厨房機器製作所

● 大阪府
㈱AIHO 大阪支店
㈱アクシー
アサヒ装設㈱ 大阪営業所
旭調理機㈱
㈱エース厨房機器製作所
㈱エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン㈱ 大阪支店
王子テック㈱ 大阪営業所
㈱大穂製作所 大阪営業所
オザキ㈱ 大阪営業所
㈱尾高厨房器製作所
㈱川泰
関西スチールネット㈱
北沢産業㈱ 大阪支店
クウケン㈱
㈱クラコ
晃洋厨機㈱
㈱コメットカトウ 大阪営業所
㈲コヤマ
㈱サミー
三喜ゴム㈱
三宝ステンレス工業㈱
三和厨房㈱
㈱シルクインダストリー
㈱千田
㈱ぞう屋
㈱ダイフィル
タニコー㈱ 関西事業部
㈱土谷金属
常盤ステンレス工業㈱
直本工業㈱
㈱中西製作所
ニチワ電機㈱ 大阪支店
日本洗浄機㈱ 大阪営業所
日本調理機㈱ 関西支店
パナソニックES産機システム㈱ 近畿支店
ヒゴグリラー㈱
㈱ヒロ・インターキッチン
福島工業㈱
㈱フジマック 近畿事業部
㈱扶洋
㈱逢光エンジニアリング
細田工業㈱
細山熱器㈱ 大阪営業所
ホバート・ジャパン㈱ 大阪支店
㈱増井厨房製作所
丸一㈱
㈱マルゼン 大阪支店
㈱明和製作所
山岡金属工業㈱

● 兵庫県
関西興業㈱
後藤ステンレス産業
㈱ショウワ
ニチワ電機㈱
㈱明城製作所

● 奈良県
㈱シンコー

●中四国支部

● 鳥取県
㈲エフエスエーシステムズ

● 島根県
ホクサン厨機㈱

● 岡山県
㈱AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
㈲オリエンタル物産
㈱創研厨房
綜合厨器㈱
タカラ産業㈱
㈱中西製作所 岡山営業所
㈱BSS
ビナン厨器㈱
㈱福井厨房
福島工業㈱ 岡山支店
㈱マルゼン 岡山営業所
山県化学㈱
㈱山中

● 広島県
北沢産業㈱ 広島支店
タニコー㈱ 中国四国事業部
㈱中西製作所 中四国支店
ニチワ電機㈱ 広島営業所
日本調理機㈱ 中国支店
パナソニックES産機システム㈱ 中四国支店
広島アイホー調理機㈱
福島工業㈱ 広島支店
㈱フジマック 中四国事業部
㈱フロムシステムダイレクト
ホーコス㈱
ホシザキ中国㈱
㈱丸八

● 徳島県
㈲東四国厨房設備

● 香川県
北沢産業㈱ 高松支店
四国厨房器製造㈱
㈱中西製作所 高松営業所
ニチワ電機㈱ 高松営業所
福島工業㈱ 四国支店
ホシザキ四国㈱

● 愛媛県
㈲厨房のウエマツ
㈱マクロキッチンキグ フジ

●九州支部

● 福岡県
㈱AIHO 九州支店
アサヒ装設㈱ 福岡営業所
伊藤産業㈱
エムケー厨設㈱
王子テック㈱
㈱大穂製作所
オザキ㈱ 福岡営業所
北沢産業㈱ 福岡支店
㈱九州イトミック
㈱コメットカトウ 九州営業所
タニコー㈱ 九州事業部
㈱中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業㈱
ニチワ電機㈱ 福岡営業所
日本洗浄機九州販売㈱
日本調理機㈱ 九州支店
㈱ネオシス 福岡工場
パナソニックES産機システム㈱ 九州支店
福島工業㈱ 西日本支社
㈱フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九㈱
細山熱器㈱ 福岡営業所
㈲丸枝
㈱マルゼン 福岡営業所
横河電子機器㈱ 九州支店

● 長崎県
㈱長崎日調

● 熊本県
イシヌキチョウリ㈱

● 大分県
㈱中栄工業

● 宮崎県
㈲丸一厨房

● 鹿児島県
㈱第一食器
ホシザキ南九㈱

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険㈱
ADEKAクリーンエイド㈱
大阪ガス㈱
岡山ガス㈱
関西電力㈱
西部ガス㈱
四国電力㈱
商工サービス㈱
仙台市ガス局
中国電力㈱
中部ガス㈱
中部電力㈱
ディバーシー㈱
東京ガス㈱
東京サラヤ㈱
東京電力㈱
東邦ガス㈱
東北電力㈱
トーセツ㈱
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
一般社団法人日本能率協会
広島ガス㈱
北海道ガス㈱
北海道電力㈱
メガソフト㈱

http://www.jfea.or.jp

■本号掲載広告企業名

㈱AIHO……後 6
㈱アクシー……後 2
アサヒ装設㈱……前 8
㈱上野製作所……後 5
エスケーエイ㈱……前 9
㈱大道産業……後 5
オザキ㈱……前 8
三和厨理工業㈱……前 6
スギコ産業㈱……後 2
㈱タチバナ製作所……前 5
東京ガス㈱……前10
㈱中西製作所……前 3
ニチワ電機㈱……前 2
日本洗浄機㈱……表 2
日本調理機㈱……表 3
パナソニックES産機システム㈱……後 1
福島工業㈱……前 1
㈱フジマック……後 3
細山熱器㈱……表 4
横河電子機器㈱……前 4

(50音順)

■広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎　月	隔月・3カ月	単　発
普通1頁(A4／4色刷)	78,000	82,000	85,000
普通1頁(A4／1色刷)	58,000	62,000	65,000
普通1/2頁(A4／4色刷)	40,500	46,500	52,500
普通1/2頁(A4／1色刷)	30,000	35,000	40,000

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合せ：広報編集　TEL　03-3585-7251

編集後記

●連休も過ぎて、新入社員の皆さんも社会人として全開になっているころだと思うが、5月21日の早朝、日食が日本の広域で観られるという。次のハレー彗星は2061年とほぼ半世紀後だから厳しいが、こちらは日本で観られる数少ない金環日食なので、当日が晴れることを祈るのみである。●天照大神や日の丸等で日本は太陽と馴染みが深いが、古代エジプトのアテンやギリシャ神話のアポロン等、海外でも太陽はさまざまなモチーフにされている。●小説だとブラッドベリやオールディス等が印象的な作品を描いているが、個人的にはアーサー・C・クラークの初期作品『太陽系最後の日』だろうか。太陽の異常膨張により危機に瀕した地球に宇宙人たちが人類の救助に向かう……という物語で、ラスト、読者である地球人全体の、短期間で驚くほど進化を見せた優秀さを持ち上げて自尊心をくすぐる辺りは巧いとしか言いようがない。●とはいえ成長に自信を持つのは良いが、慢心は危険。天狗になって自分の仕事を他人に放り投げたり、外面だけ良くして働く振りをしていても、世間はお見通しである。●ちなみに石川達三が政経の醜聞を描いた小説『金環蝕』のタイトルは、「まわりは金色の栄光に輝いて見えるが、中の方は真っ黒に腐っている」状態を表している。●中も外も太陽のように。謙虚に仕事に接する気持ちを維持したい。

厨房

平成24年5月5日発行

●

第49巻／第5号（No.515）

発行人　福島　裕
編集　工業会広報編集委員会
広報担当副会長　渡辺恵一
広報編集委員会委員長　中川幹夫
広報編集委員会委員　深澤及／細山欣也
寺部良洋／佐々木學
浜野勝正／水上強
松尾圭次／精松弘充
浅場由成／岩崎正明
戸田史子
地方編集委員　吉田義一(北海道)
沼野章久(東北)
宮沢慎一(東海北陸)
堀之内健士(関西)
福井正晃(中四国)
小野富生(九州)
挿絵　春兆

発行所　一般社団法人　日本厨房工業会
〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL(03)3585-7251　FAX(03)3585-0170
印刷　伊坂美術印刷株式会社
〒104-0033　東京都中央区新川2-1-5
THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価420円（税込）　毎月１回５日発行
年間購読　5,040円（税込）
半年購読　2,520円（税込）
会員購読料は各年度会費中に含みます。

Panasonic
ideas for life

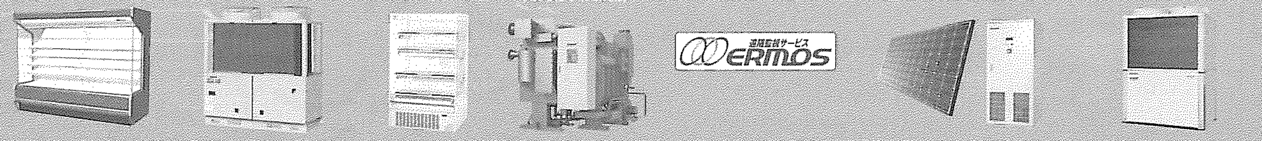
改めまして、パナソニックES産機システムです。

「ワンストップソリューション」「エネルギーソリューション」「安心・安全ソリューション」
これからも3つのソリューションで、お客様の事業活動を末永くサポートしていきます。

「三洋電機産機システム株式会社」は2012年4月より、
「パナソニックES産機システム株式会社」へと社名変更いたしました。

主な取扱商品

スーパーショーケース / ノンフロン冷凍機システム / 店舗向けショーケース / ナチュラルチラー（吸収式冷凍機） / 遠隔監視サービス / 太陽光発電システム リチウムイオン蓄電システム / ガスヒートポンプエアコン



リニアインバータ冷却システム搭載のJシリーズに、コンプレッサ運転の最適化、
コンデンシングファンのDC化をプラスした「JAシリーズ」。

63% 冷蔵庫 省エネ率※

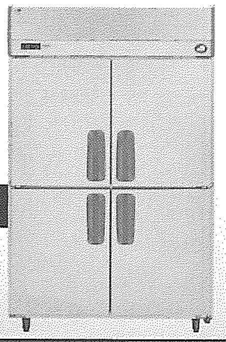
49% 冷凍庫 省エネ率※

48% 冷凍冷蔵庫 省エネ率※

Advanced.J
「JAシリーズ」誕生。

省エネと使いやすさで更なる進化

JA Series



※年間消費電力量は、JIS B 8630（2009年度版）で決められた測定方法と計算方法において得られた値を表示しています。測定方法：周囲温度30℃、周囲湿度70%以上、庫内温度：冷蔵4℃以下、冷凍−20℃以下、扉開閉回数：冷蔵5分ごとに1回 計72回/日。冷凍15分ごとに1回 計24回/日 使用時の消費電力量は、設置の仕方、各庫内の温度設定、周囲温度や湿度、ドア開閉頻度、新しく入れる食品の量や温度、使い方等により変動する場合があります。
省エネ率（%）＝（1−JAシリーズ消費電力量／Fシリーズ消費電力量）×100
2012年2月現在、国内業務用冷凍・冷蔵庫（センターピラーレスタイプ）において

パナソニックES産機システム株式会社
〒110-8534 東京都台東区上野1-1-10

http://www2.panasonic.biz/es/cold-chain/freezer/ja/
冷凍・冷蔵庫JAシリーズ 検索

お問い合わせは各支店まで
北海道支店…TEL.011-817-7131 東北支店…TEL.022-221-1134 首都圏支店…TEL.03-6364-8881 中部支店…TEL.052-528-3433
近畿支店…TEL.06-6992-0485 中四国支店…TEL.082-279-8770 九州支店…TEL.092-472-3400

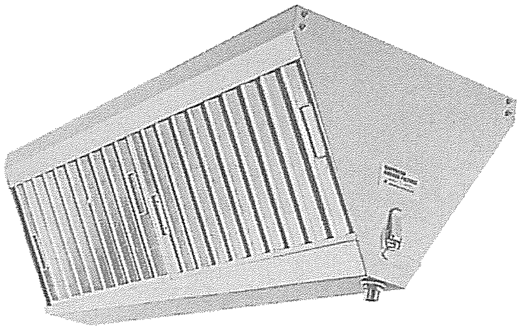
グルメ志向を安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇もありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ（バッフレッシュⅡ）とダンパー（BFガードⅡ）です。

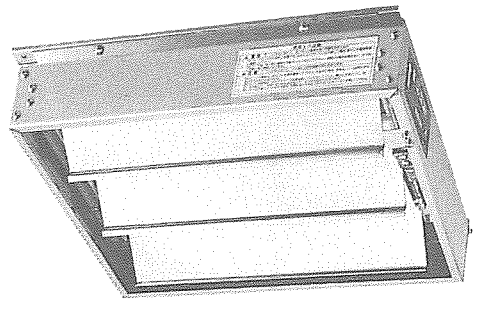
アクシーの空気（Air）の品質（Quality）を創造（Create）するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。

業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュⅡ
BAFFRESH Ⅱ



●特長
1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25㎜。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー
BFガードⅡ
BF GUARD Ⅱ



●特長
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

発売元 SUGICO スギコ産業株式会社

本社 ショールーム ☎0256(86)3711㈹
インターネットホームページアドレス
http://www.sugico.co.jp
E-mail:sugicohn@sugico.co.jp
東京支店☎03(3537)1951㈹
大阪支店☎06(6767)3611㈹
名古屋営業所☎052(979)6181㈹
札幌営業所☎011(785)9119㈹
仙台営業所☎022(236)6525㈹
新潟営業所☎025(224)2177㈹
広島営業所☎082(871)0037㈹
福岡営業所☎092(621)2021㈹
熊本営業所☎096(340)0010㈹

■製造元 AQC 株式会社アクシー

FUJIMAK

Self Cooking Center White Efficiency

厨房の未来を体感することになる。

コンビオーブン〈セルフクッキングセンター〉が
フルモデルチェンジで新登場。

◆お問合わせ・カタログのご請求は、最寄りの営業所またはホームページまでお気軽にご相談ください。

株式会社フジマック

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL：03-3434-7791

北海道事業部	011-667-3351	名古屋事業部	052-991-3271
東北事業部	022-788-4431	近畿事業部	06-6338-0710
北関東事業部	048-864-6301	中四国事業部	082-850-3322
東京事業部	03-3434-0395	九州事業部	092-431-4664
横浜事業部	045-841-0202	海外事業部	03-3434-6662
システムキッチン事業部	03-3434-7262		

www.fujimak.co.jp/

フジマック365日サポート体制
全国11事業部 65営業所

機器修理・メンテナンス **お任せください**

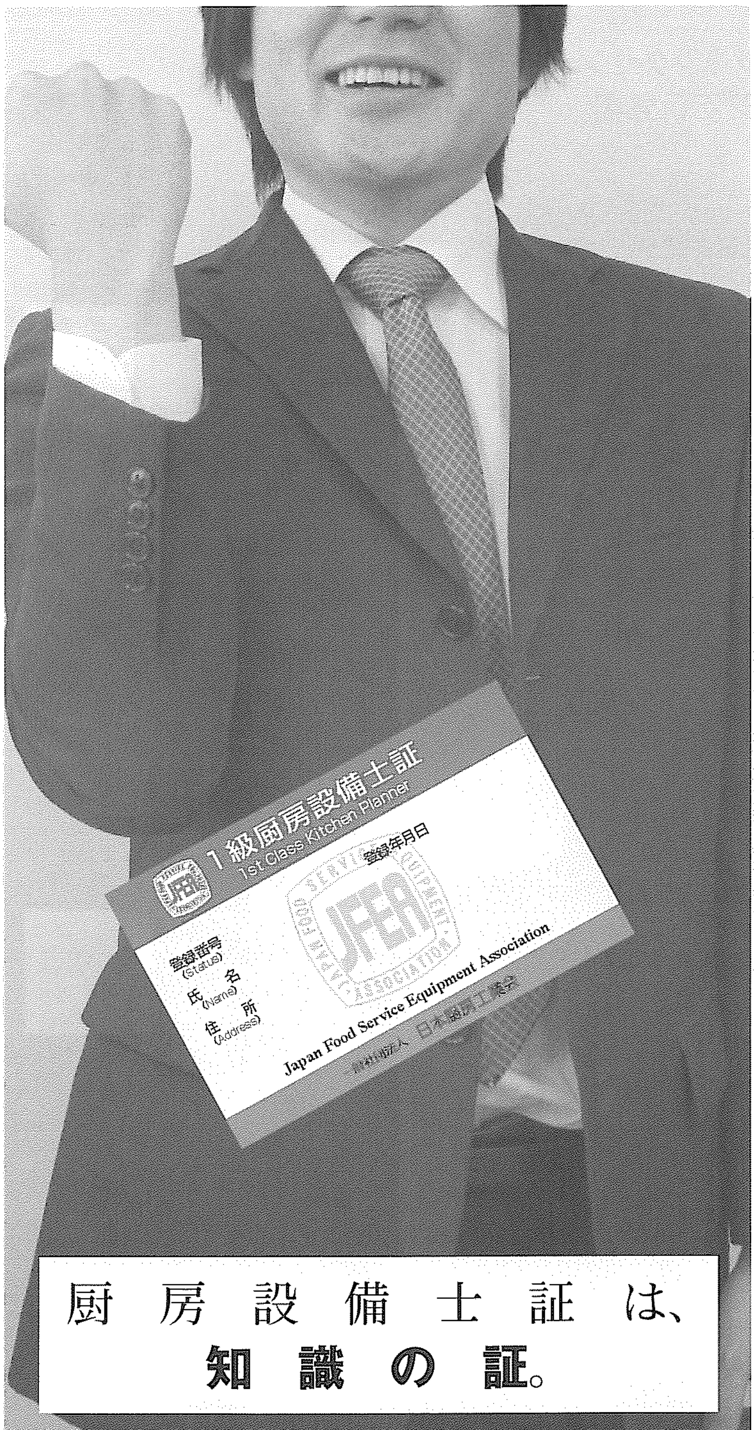
厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

厨房図面作成・レイアウト **無料作成**

フジマックでは業種・業態・店舗の規模に応じた厨房のベストプランを無料でご提案します。気軽にご相談ください。

業務用厨房設備機器のご用命は、

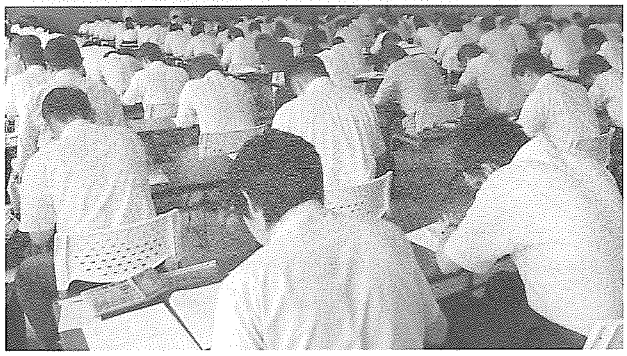
厨房設備士のいる会社へ!



厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は１級と２級に区分され、当初はすべて２級からとなります。

厨房設備士は、厨房作りのプロフェッショナルです。

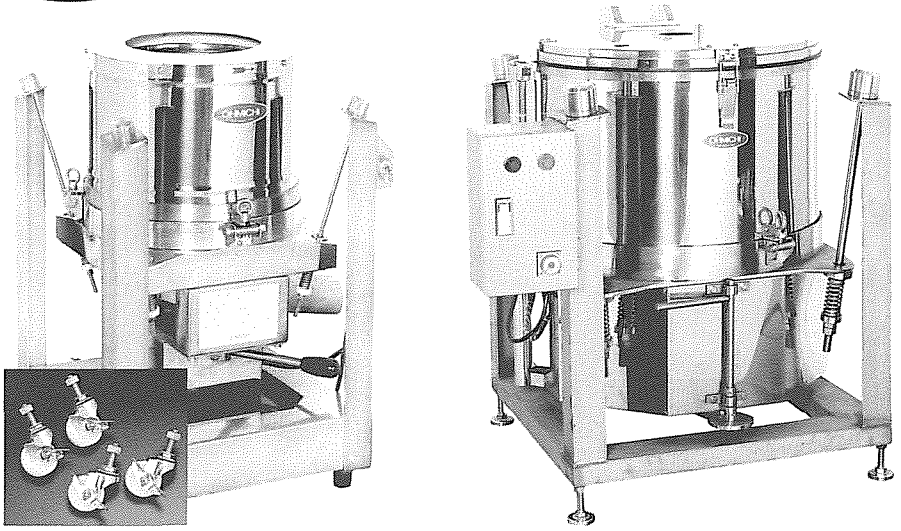


JFEA
Japan Food Service Equipment Association

厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。

移動

ができる脱水機なら設置場所に
もう悩む必要はありません。
移動ができれば清掃も簡単確実



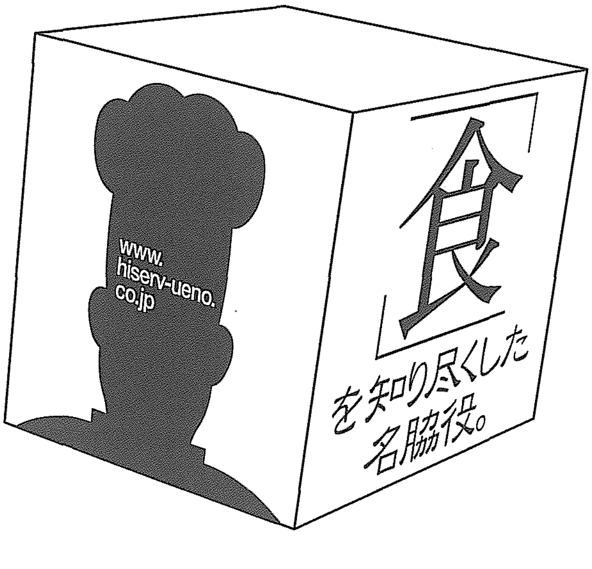
CERTIFICATION INTERNATIONAL
ISO 9001:2000
Cert No: CI/4866
UKAS
QUALITY MANAGEMENT
063

OHMICHI

株式会社大道産業
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1
Tel 027-243-5522 Fax 027-243-1719
URL http://www.ohmichi.co.jp

総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。

厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。
機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。

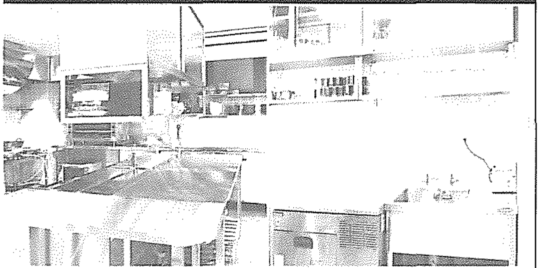


HI SERV
UENO

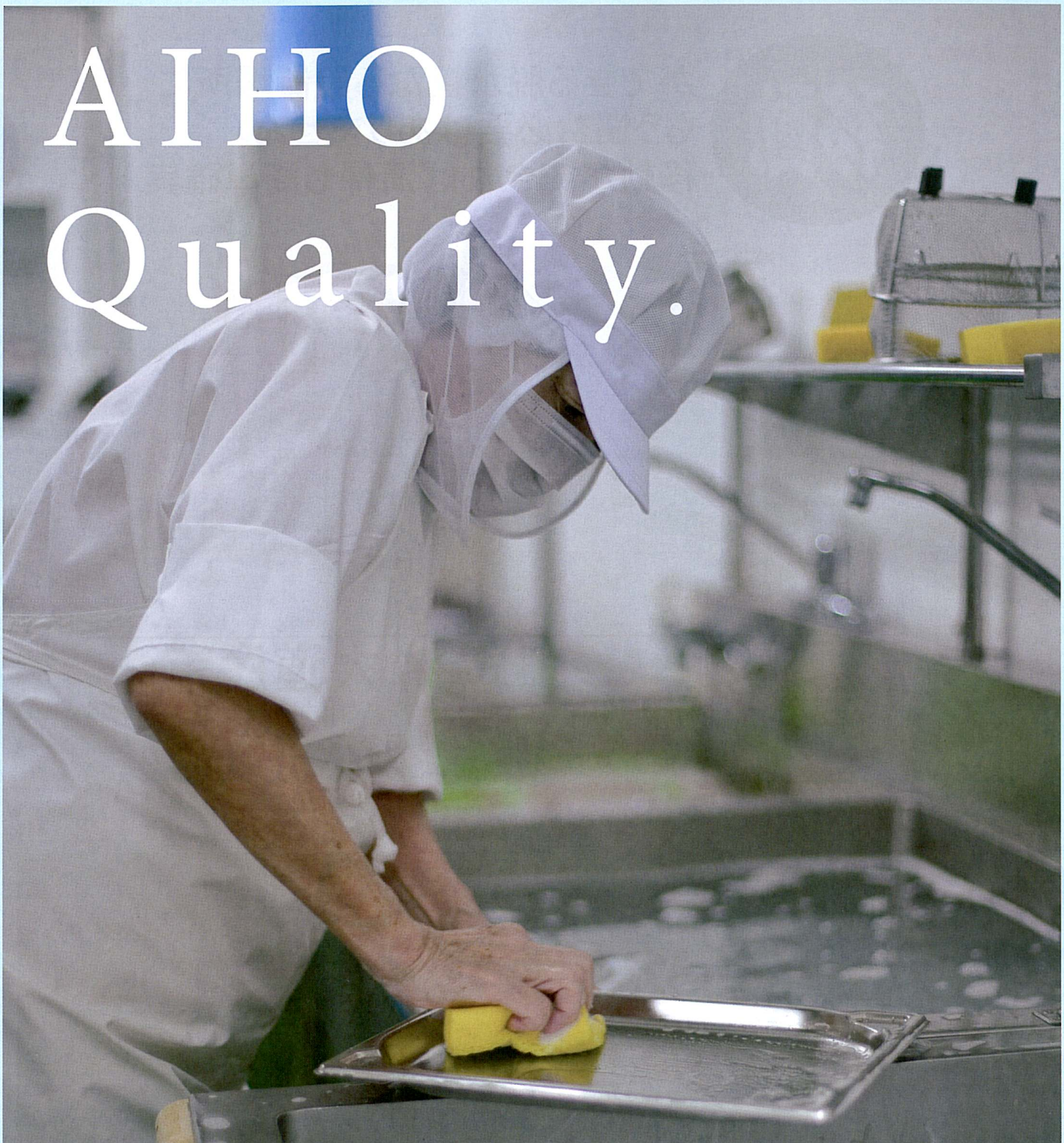
株式会社上野製作所
■本社:〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16 FAX.03-3652-5219
■ハイサーブウエノ(新潟)

厨房機器メーカーの枠を超えた厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー。

- ●厨房機器配置レイアウトの提案
- ●オリジナル厨房機器の設計製作
- ●ガスや電気厨房にあった機器選定
- ●敏速なメンテナンス・アフターサービス



厨房機器に関する、各種お問い合せは下記へ
TEL.03-3652-5211
ハイサーブウエノ(新潟)
TEL.0256-45-5678
http://www.hiserv-ueno.co.jp



厨房に愛を。

今日もたくさんの「ごちそうさま。」の後に
頑張っている人たちがいる事を
私たちは知っています。
変わらないおいしさのために。

ACA-EX

食器カゴに食器を入れたままの
強力洗浄を可能にしたACA-EX。
大幅な省力化で作業負担の軽減
を実現しました。

株式会社 AiHO

本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60
TEL：0533-88-5111 FAX：0533-88-4510
HP：http://www.aiho.co.jp/

支店	札幌・東京・名古屋・大阪・九州(福岡)
営業所	盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉(さいたま)・千葉・多摩(八王子)・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分
関係会社・代理店・特約店	青森・仙台・鶴岡・郡山・土浦・前橋・新潟・中央市・駒ケ根・静岡・岐阜・富山・金沢・松坂・赤穂・和歌山・広島・松江・山口・高松・高知・松山・熊本・宮崎・鹿児島・那覇
海外	北京・上海・韓国

愛知ブランド
企業認定
認定番号227

ISO9001認証取得
本社・本社工場
No.YKA0200499

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、４つの力を効果的に機能させせることで、
お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。
たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、
コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。
４つの力があるから、もっとお役に立てる。
それが日本調理機です。

コンサルティング力
Consulting

設計力
Design

製品力
Products

メンテナンス力
Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

国際品質保証規格ISO9001:2008認証取得

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号　Tel. 03-3738-8251(代)

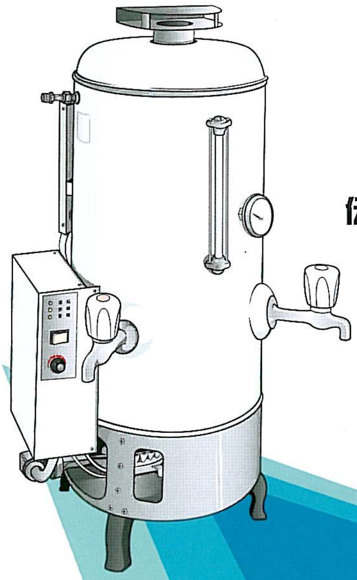
●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。
www.nitcho.co.jp

●支店　北海道　東北　中部　関西　中四国　九州
●営業所　旭川　釧路　帯広　北見　道南　青森　秋田　郡山　盛岡　山形　立川　山梨　横浜　千葉　埼玉　茨城　栃木　群馬　長野　新潟　上越　浜松　岐阜　神戸　岡山　高松　松山　徳島　福岡　熊本　鹿児島　沖縄

厨房
第49巻 第5号 NO・515
平成24年5月5日発行（毎月1回5日発行）

給湯品質

HOSOYAMA

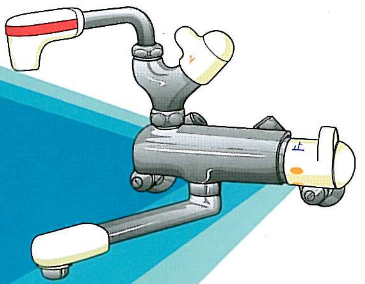


伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN（HDN）シリーズ

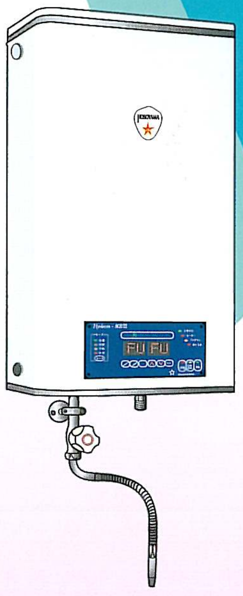
GAS
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

ELECTRIC
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

STEAM
蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



これは便利！水と熱湯をスムースミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN−20K Type

HEAT&HEART

細山熱器株式会社

〒103−0025
東京都中央区日本橋茅場町2−8−7
TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329
http://www.hosoyama.co.jp

札幌営業所 〒001−0019 札幌市北区北十九条西5−20
TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739
大阪営業所 〒535−0031 大阪市旭区高殿2−7−19
TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所 〒815−0033 福岡市南区大橋3−25−1貞方ビルD号室
TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257
新潟営業所 〒950−0916 新潟市米山1−5−5
TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
仙台出張所 〒981−0916 仙台市青葉区青葉町5−3
TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473

発行・一般社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円（送料共）